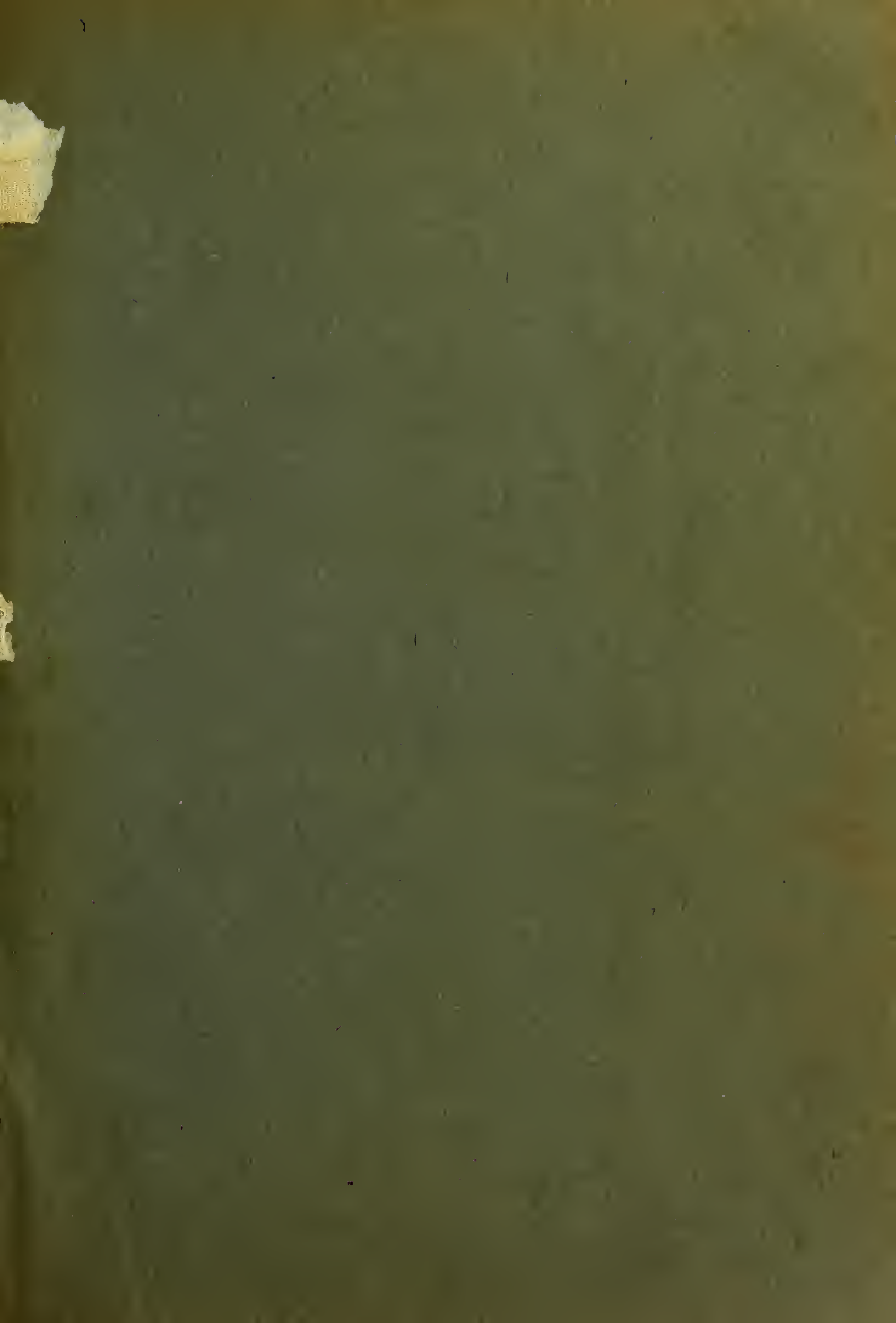
URBAIN-DUBOIS

CUISINE

DE

TOUS LES PAYS



CUISINE

DE

TOUS LES PAYS

ÉTUDES COSMOPOLITES

PAR

URBAIN DUBOIS

Auteur de *la Pâtisserie d'aujourd'hui*.
du *Grand Livre des Pâtissiers*, de *la Cuisine classique*, de *la Cuisine artistique*
de *la Cuisine d'aujourd'hui*, de *l'École des Cuisinières*.

AVEC PRÈS DE 400 DESSINS COMPOSÉS POUR LA DÉMONSTRATION

DONT UNE PLANCHE EN CHROMO

Si la Langue universelle est encore un grand rêve, on n'en saurait dire autant de la Cuisine universelle.

SEPTIÈME ÉDITION

PARIS

A LA LIBRAIRIE E. DENTU

78, BOULEVARD SAINT-MICHEL, 78

1899

Avis. — Ce livre ne doit être ni vendu, ni acheté, sans la planche en *chromo* qui lui sert de frontispice.

PRÉFACE

DE LA PREMIÈRE ÉDITION

En cette heure clémente où les peuples civilisés, toute distance étant abolie, prennent, pour ainsi dire, les mêmes habitudes et les mêmes goûts, un livre de Cuisine simple et précis, renfermant un choix varié de mets populaires et nationaux, empruntés à tous les pays, aura peut-être le mérite d'intéresser à un égal degré les gastronomes et les hommes du métier.

Si la Langue universelle est encore un grand rêve, on n'en saurait dire autant de la Cuisine universelle : les peuples, de progrès en progrès, vont sans cesse à la perfection ! Or, il n'est pas douteux que de leurs rapports intimes sorte enfin une assimilation complète et, par suite, l'adhésion unanime aux formules fondamentales de la cuisine.

En tout cas, ces conditions nouvelles réclament désormais, des praticiens, plus d'application et d'aptitude : quiconque est digne de la profession qu'il exerce, fera de persévérants efforts pour élargir le cercle étroit de ses procédés.

Naguère encore, un cuisinier laborieux, même avec un répertoire restreint, pouvait se faire une certaine renommée : aujourd'hui, il ne lui suffit plus d'être un bon praticien, il faut qu'il possède le génie ou, pour être plus modeste, l'instinct des ressources inépuisables, aussi variées que les goûts différents des gens qui savent manger.

C'est pour faciliter cette tâche à mes confrères studieux, que je me suis mis à cette œuvre nouvelle; j'ai tout lieu d'espérer que le résultat de mes recherches, s'ajoutant aux ressources actuelles, ne sera pas sans influence sur l'avenir du métier.

Quel que soit le sort réservé à cette étude, tenant de si près au bien-être commun, il est un point qui ressort de son examen, c'est que je n'ai rien négligé pour être exact et clair : l'exactitude et la clarté constituent, en

effet, dans toutes les sciences, et dans la nôtre surtout, les véritables bases de l'enseignement.

J'ai, dans la mesure de mes facultés, redoublé d'activité et de zèle afin de justifier le titre de ce livre; mais, pour que le résultat fût plus complet et de plus grand profit, je n'ai point hésité à mettre à contribution le savoir et l'expérience de tous les hommes intelligents que j'ai connus. C'était, selon moi, le plus sûr moyen d'arriver à une élaboration pratique et sincère des procédés culinaires, si diversement appliqués. Je constate, avec une profonde gratitude, que j'ai partout rencontré obligeance, empressement.

Et maintenant que l'œuvre est achevée, attendons l'arrêt du public, juge absolu du labeur d'autrui! Pour moi, je puise dans l'accueil si bienveillant que mes confrères ont fait à la *Cuisine classique*, la confiance la plus entière.

URBAIN DUBOIS.

Paris, mars 1868.



PRÉFACE

DE LA DEUXIÈME ÉDITION

La presse française et la presse étrangère n'ont pas dédaigné de s'occuper de la *Cuisine de tous les pays*. Des praticiens en renom lui ont prodigué de bienveillants éloges.

A ces esprits élevés qui, pour servir la cause du progrès, se sont généreusement appliqués à propager l'œuvre d'un humble travailleur, j'adresse l'expression de ma vive reconnaissance et mes remercîments. Aux encouragements de mes confrères, je répondrai par de nouveaux efforts au profit de l'art culinaire, auquel je dévoue toute l'activité d'une expérience jalouse de justifier l'estime dont on l'a honorée.

La *Cuisine de tous les pays*, sans être une œuvre de premier ordre, tiendra cependant une large place dans l'enseignement culinaire, autant par la variété des éléments et des ressources qu'elle renferme, que par la diversité de méthodes qu'elle présente.

L'originalité exceptionnelle de ce livre n'est pas la moindre de ses qualités. Ses nombreux dessins, ses définitions théoriques, en font un recueil à part, digne d'être consulté et étudié, non seulement par les cuisiniers, mais encore par les personnes désireuses de traiter leurs convives d'après les meilleures traditions gastronomiques en usage dans toutes les contrées civilisées.

J'appelle particulièrement l'attention des gourmets et des gens du métier, sur la collection de menus d'origine authentique, rédigés par des hommes intelligents; ils sont d'un intérêt universel, car ils peuvent four-

nir d'utiles renseignements sur les productions alimentaires de tous les points de notre géographie gastronomique.

A ces divers titres, ce livre, je l'espère, sera bientôt popularisé dans tous les pays.

URBAIN DUBOIS.

PRÉFACE

DE LA DERNIÈRE ÉDITION[1]

Cette nouvelle édition paraît avec de notables améliorations touchant au fond et à la forme du livre : le texte est soigneusement revisé, enrichi de productions nouvelles, variées, instructives. Les dessins, multipliés dans des proportions très grandes, ont été aussi épurés : ils constituent à eux seuls une étude sérieuse. Le frontispice gravé a été remplacé par un sujet en chromo, d'un très joli effet.

Cette perfection progressive du livre prouve toute la sollicitude que je lui porte : je n'ai reculé devant aucun effort pour lui donner plus d'importance et une plus grande extension, car j'ai la ferme confiance qu'il est appelé à rendre des services réels à mes confrères. Les prescriptions qu'il renferme sont le résultat d'incessantes recherches ; il n'en est aucune d'impraticable; pour la plupart, je les ai décrites en les exécutant.

Si, parmi les mets étrangers, il s'en trouve qui paraissent peu en rapport avec nos goûts, c'est que le goût des nations se développe et s'affirme en raison des produits que la nature leur fournit, selon que leurs ressources sont étendues, selon l'influence des climats.

1. N'ayant rien à ajouter à ce que j'ai dit autrefois dans cette préface, je ne vois aucun inconvénient à ce qu'elle reste ce qu'elle est; je tiens seulement à faire observer que cette nouvelle édition, réimprimée à la suite de minutieuses corrections et de nombreuses additions qui, en perfectionnant et élargissant le cadre du livre, viennent avantageusement le compléter : de l'avis de praticiens compétents, *la Cuisine de tous les Pays*, *la Cuisine d'aujourd'hui* et *la Pâtisserie d'aujourd'hui* sont les trois ouvrages les plus utiles pour servir à l'instruction professionnelle des jeunes cuisiniers.

Au point de vue de l'étude, et pour rester fidèle au titre de mon livre, j'ai dû mettre en lumière toutes les théories connues, toutes les méthodes acceptées ; j'ai voulu que les praticiens pussent se familiariser avec elles, car, pour bizarres qu'elles apparaissent, mieux vaut les approfondir que les dédaigner.

Désormais, il n'y aura donc plus d'obstacles pour que la cuisine ne progresse pas, puisque son domaine est plus vaste et la voie tracée. Les praticiens n'auront plus de prétextes pour négliger de s'instruire, puisqu'il suffira d'une étude facile pour perfectionner leurs connaissances et se créer des ressources nouvelles; il leur suffira de comprendre qu'étudier c'est grandir !

URBAIN DUBOIS.

L'ART DE MANGER A TABLE

Il y aurait sans doute une longue étude à faire sur l'art de manger chez les différents peuples civilisés. Ces recherches judicieusement coordonnées ne seraient peut-être pas sans intérêt; mais un travail de cette nature et de cette importance dépasserait de beaucoup le cadre dans lequel ce livre doit se renfermer. Je me bornerai donc à signaler des règles générales résumant toutes mes observations.

Je ne veux pas examiner ici la manière de manger des diverses sociétés modernes, d'après leur rang et leur degré de civilisation, il pourrait en résulter des rapprochements fâcheux ou des comparaisons gênantes. Mais je ne peux cependant m'abstenir de constater tout d'abord que l'art de manger à table selon les principes admis chez le bon monde est beaucoup moins avancé qu'il ne devrait l'être dans l'état actuel des rapports internationaux.

Toutes les personnes qui ont parcouru l'Europe, ceux qui ont assisté à des dîners, petits ou grands, ceux qui ont vu manger beaucoup de monde, savent parfaitement que cette assertion n'a rien d'exagéré.

Serait-ce donc afficher trop de présomption que de chercher, d'un côté, à faire disparaître des habitudes surannées et au fond défectueuses; de l'autre, à propager une méthode plus en harmonie avec le bon goût et les meilleures traditions de la gastronomie? Je ne le crois pas.

Si j'avais pu soupçonner que ma pensée pût être ainsi interprétée, j'eusse bien vite renoncé à ajouter ce hors-d'œuvre à la *Cuisine de tous les pays;* mais tout me confirme, au contraire, que mon initiative vient à propos combler une lacune, en attendant que quelqu'un de plus habile nous donne, sur cette matière, un traité plus complet.

Aujourd'hui que les relations des habitants des contrées les plus éloignées les unes des autres sont si faciles et si fréquentes, que l'art culinaire tend à devenir une science universelle, à laquelle nul ne veut rester étranger, on ne

saurait se montrer indifférent à tout ce qui peut directement ou indirectement contribuer à resserrer le lien le plus naturel des nationalités. Il serait donc à désirer qu'on pût arriver à l'adoption d'une méthode générale et unique, sur l'art de manger selon les règles les plus rationnelles.

Manger à table en société, chez soi ou ailleurs, est un acte aussi sérieux que toutes les autres manifestations de la bienséance et de l'urbanité. Seul, on est toujours libre de prendre ses repas comme on l'entend; toutes les fantaisies peuvent se satisfaire; mais en présence de convives attentifs et experts, on ne serait pas excusable de se faire remarquer par son ignorance ou le dédain des usages établis dans les meilleures réunions.

Il ne s'agit point, ici, des raffinements de l'étiquette, mais uniquement d'une méthode dont l'application raisonnée, en réglant les mouvements de celui qui mange, lui donne par ce fait l'aisance à table.

Ce court exposé me dispense de considérations plus motivées. Il me suffit d'énoncer que la méthode anglaise est, sinon la plus répandue, du moins la plus pratiquée dans le grand monde, et que, selon toutes probabilités, elle primera un jour les autres.

Les Anglais, sous ce rapport, ont en effet une notoriété européenne, ils mangent avec aisance et sans gêner leurs commensaux : voilà les deux points qui, à mon avis, donnent à leur méthode une supériorité incontestable. Et cependant, cette méthode est aussi simple en pratique qu'en théorie, aussi facile à comprendre qu'à démontrer. Si je ne craignais que l'on se méprît sur ma pensée, je dirais : ce qui me paraît difficile et gênant, c'est de ne pas manger selon les règles de cette méthode.

Pour manger à table, sans roideur automatique, il faut d'abord être assis commodément et d'aplomb, ni trop haut, ni trop bas ; tenir le buste droit, à égale distance du dossier de la chaise et de la table. Il faut avoir, à gauche de son assiette, une fourchette solide, lourde, plutôt que légère ; à droite, la cuiller et le couteau, celui-ci à large lame arrondie à son extrémité.

Quand les mains ne sont pas occupées à découper ou à porter les aliments à la bouche, on peut les appuyer contre les parties angulaires de la table, mais à la hauteur du poignet seulement.

Dès qu'on se dispose à manger (si ce n'est le potage qui s'absorbe toujours en tenant la cuiller de la main droite) ou à couper les aliments déposés dans son assiette, on doit prendre sa fourchette de la main gauche, en renverser les pointes, et l'appuyer avec l'index allongé, afin de la maintenir dans une position presque horizontale. On prend alors le couteau avec la main droite et, à l'aide de sa lame arrondie, on enveloppe le morceau coupé, soit avec la sauce, soit avec les garnitures qui se trouvent associées à la viande, pour les porter à

la bouche, mais uniquement avec le concours de la fourchette, et par conséquent de la main gauche : le couteau ne doit jamais être porté à la bouche.

A mesure qu'on cesse de couper ou de manger, soit qu'on prenne part à la conversation, soit qu'on attende un autre mets, le couteau et la fourchette doivent être posés sur l'assiette, le manche de l'un tourné vers la droite, et la poignée de l'autre tournée vers la gauche, de façon à pouvoir les enlever d'un trait, lorsqu'on a besoin de s'en servir de nouveau, mais sans les mettre en croix ; lorsqu'on a fini de manger, au lieu de croiser le couteau et la fourchette sur l'assiette, on les dispose l'un à côté de l'autre afin que celui qui est chargé de changer les assiettes aux convives ne soit pas exposé a faire tomber le couteau ou la fourchette.

Comme on le voit, la méthode que je préconise repose en quelque sorte tout entière sur ce principe, que la fourchette reste le plus souvent au service de la main gauche [1], tandis que la cuiller et le couteau appartiennent à la main droite ; dans tous les cas, il ne faut pas les déplacer, en les passant de gauche à droite ou de droite à gauche ; ce déplacement est quelquefois le résultat d'une distraction qu'on ne saurait trop éviter ; car dès que les instruments sont dérangés de l'emploi qui leur est naturellement assigné, l'embarras se manifeste. La gaucherie apparente ou réelle tient donc tout simplement à l'observation plus ou moins attentive de quelques règles qu'on croirait insignifiantes, mais dont un convive expérimenté ne se départ jamais.

Ainsi, s'habituer à tenir la fourchette de la main gauche pour porter les aliments à la bouche, le potage excepté, tenir le couteau ou la cuiller de la main droite, sans aucune transposition, voilà, en résumé, ce qui constitue le principe de la méthode.

Le reste n'est plus qu'une question secondaire et d'accessoire, rentrant dans un code de cérémonie que je n'ai ni le désir ni le droit de rédiger. Je ne veux être ici que le promoteur d'une réforme que réclame le progrès dans l'ordre gastronomique.

1. Dans quelques cas cependant, il devient en quelque sorte obligatoire ou tout au moins plus commode de tenir la fourchette de la main droite ; par exemple, en mangeant le poisson ou les légumes, c'est-à-dire pour tous les mets où le couteau n'est pas nécessaire.

Ici je tiens à faire cette remarque pleine d'intérêt pour les gourmets délicats, que les Anglais, à table, ne touchent jamais au poisson avec leur couteau. Ils mangent le poisson avec la fourchette, de la main droite, et le poussent sur la fourchette, à l'aide d'un morceau de pain qu'ils tiennent de la main gauche : ceci est pour le vulgaire. Mais, dans les grandes maisons, les gourmets mangent le poisson à l'aide de deux fourchettes, ce qui est tout à la fois plus commode, plus pratique et plus distingué.

MENUS

Pour tout homme qui n'est pas suffisamment initié aux formes pratiques de l'art culinaire, le menu n'a qu'une signification banale, car celui-là ne peut se rendre un compte exact de son importance ou de son utilité; mais les praticiens et les gourmets savent parfaitement en apprécier la portée.

Aux yeux de l'amphitryon, le menu est l'éloquente expression du dîner qu'il attend. Pour le praticien, il est d'un intérêt plus grand encore, car il résume ses efforts, ses aptitudes, ses recherches, ses veilles et ses labeurs; il porte sous ses plis les secrètes espérances d'un triomphe, en même temps que les appréhensions d'un insuccès : reflet de sa science, il est aussi le symbole de son succès.

Si, d'ailleurs, on réfléchit qu'un menu mal combiné est toujours le précurseur d'un dîner médiocre, on comprendra combien de déceptions, de mécomptes, se reflètent sur la surface glacée de ces petits carrés de papier. Ces conséquences tiennent à des détails si infimes, en apparence, que les jeunes gens ne sauraient trop s'inspirer de l'expérience des hommes compétents pour méditer et étudier la composition des menus; car ils doivent surtout ne jamais perdre de vue qu'un menu bien rédigé et savamment exécuté a plus d'une fois changé les destinées d'un cuisinier.

Ainsi donc, contester la nécessité absolue du menu, son rôle et son importance, c'est, selon moi, commettre une hérésie culinaire, car c'est méconnaître un des sentiments de l'art qui, à côté de ses œuvres, de ses principes matériels, exige aussi un certain prestige.

Au surplus cette nécessité s'affirme d'elle-même : le premier soin d un amphitryon qui veut traiter, c'est de composer ou d'exiger un menu; et le premier désir qu'éprouve un gourmet, en prenant place au festin, c'est de consulter le menu. D'autre part, il est à peu près impossible à un praticien de se mettre à l'œuvre sans avoir son menu sous les yeux. Il n'en faudrait donc pas

davantage pour expliquer l'indispensable nécessité des menus, en même temps que la valeur de leur rôle. Mais il est un autre cas où le menu acquiert une incontestable importance, c'est dans les premiers rapports de l'amphitryon avec son cuisinier. Ce premier menu devient, aux yeux du gourmet éclairé, une véritable pierre de touche qui, en lui révélant la science de son chef de cuisine, lui donne en même temps la juste mesure de la confiance qu'il peut mettre en la réussite de son dîner. Si la première impression est satisfaisante, l'amphitryon tranquillise son esprit; si elle ne l'est pas, il reste inquiet : car on ne saurait méconnaître qu'il n'y ait toujours une certaine solidarité entre celui qui commande un dîner et celui qui l'exécute; le succès ou l'échec de ce dernier est toujours un peu partagé ou supporté par celui qui préside au repas. Or donc, pour le cuisinier, négliger de composer son menu dans les meilleures conditions pratiques, c'est en quelque sorte compromettre sa situation avant même d'avoir concouru pour l'obtenir.

Le menu est bien tout à la fois le programme du festin et le guide du chef de cuisine, avant d'être celui des convives eux-mêmes.

Jusqu'au moment où le dîner apparaît sur table, le menu est du plus grand intérêt; aux yeux des gourmets, il conserve toute son importance : s'il est bien combiné, si sa composition est distinguée, il fait rêver à des jouissances recherchées, il sème, pour ainsi dire, des illusions agréables. Si, au contraire, il est basé sur un principe faux, la crainte et le doute s'emparent des convives. Voilà précisément l'écueil que le praticien doit éviter à tout prix, car il est toujours difficile de lutter avec avantage contre des préventions acquises.

De ces considérations il ressort, évidemment, que le fait de composer un menu est un acte très sérieux qu'un cuisinier ne doit accomplir qu'avec beaucoup de réserve et après mûre réflexion.

Dans la pratique, un menu bien rédigé et bien compris doit, avant tout, être clair, précis et correct. Il doit encore être d'une concision facile à saisir, mais surtout scrupuleusement exact.

Les matières qui entrent dans la composition du dîner doivent être variées, distinctes et distribuées avec discernement, de telle façon qu'on ne puisse les confondre. Les séries de mets doivent être classées avec ordre, et se trouver en rapport avec celles qui leur correspondent. Dans la pratique, chaque mets doit avoir un caractère particulier qui le distingue, par le fond et par la forme, de celui qui le précède, ou de celui qui le suivra. Les sauces elles-mêmes doivent être variées par leur nature et même par leur nuance; elles doivent forcément se trouver en rapport avec la valeur du mets qu'elles accompagnent : toute erreur sur ce point décèle l'inexpérience, et peut compromettre le résultat général.

Cependant il peut arriver qu'un menu bien coordonné, et même un dîner

préparé avec art, soient, par une cause imprévue, sujets à des modifications ultérieures: l'absence ou le défaut d'un élément sur lequel on a compté, un accident qui survient, sont autant d'obstacles contre lesquels le cuisinier se heurte souvent : mais un menu ne saurait être qualifié de menteur, un dîner n'est ni manqué, ni défectueux et ne saurait être déconsidéré, par ce fait qu'on substitue un mets à celui convenu ; l'essentiel, le point le plus important, c'est qu'il soit convenablement remplacé, c'est-à-dire qu'il ne jure pas avec le complément du dîner. Eh bien, pour un cuisinier intelligent, ce n'est jamais là un obstacle insurmontable : l'instinct du danger, la froide raison, et cette assurance qu'inspire le sentiment d'un acte sérieux, triomphent toujours des embarras du moment.

De tout ce que je viens de dire, il faut conclure que l'étude des menus ne saurait être considérée comme insignifiante par les cuisiniers ; ils doivent au contraire y apporter une grande attention, d'autant plus sérieuse que leur rôle est capital.

C'est surtout par le raisonnement calme, par des points de comparaison qu'ils peuvent apprendre à les rédiger selon les règles de la pratique.

C'est afin de populariser cette étude que j'ai voulu produire ici une série de menus authentiques, provenant des points les plus éloignés, mais composés par des hommes dont l'expérience est un garant. Ces menus ne sont pas tous établis d'après le même principe ; cela s'explique par la différence des méthodes appliquées au service de la table, dans les diverses contrées de l'Europe. En les produisant, tels qu'ils m'ont été communiqués, j'ai voulu mettre les cuisiniers à même d'étudier les nuances qui constituent cette différence.

Ces menus, comme le livre même, ont donc une origine européenne ; à ce titre, j'estime qu'ils ne sont que plus remarquables et plus utiles à consulter.

A la suite de ce feuillet viennent les menus.

Menu de 25 couverts — Londres.

POTAGES...... Bisque à la rhénane.
Aux pois, à la Maintenon.

POISSONS...... Saumon garni de coquilles, genevoise.
Filets de sole, à la vénitienne.

RELEVÉS...... Timbale de cailles, à la florentine.
Suprême à la Léopold.
Pain de foie-gras en belle-vue.

ENTRÉES...... Filet de bœuf printanier, sauce madère.
Poulardes à la Godard.

RÔTS......... Canetons rôtis.
Combattants bardés.

ENTREMETS ... Asperges sauce hollandaise.
Petits-pois à l'anglaise.
Gâteau de Compiègne aux pêches.
Crème bavaroise à la Cardinal.
Napolitain à la Nesselrode.

Buisson de glaces.

M. LE BARON FERDINAND DE ROTHSCHILD

Dîner servi par M. Lavigne (1870).

Menu de 20 couverts. — Londres.

POTAGES...... Crème d'asperges.
Consommé à la Régence.

HORS-D'ŒUVRE. Timbales à la Dauphine.

RELEVÉS...... Saumon à la marinière.
Longe de veau en tortue.

ENTRÉES...... Filets de faisan, à la bohémienne.
Épigrammes d'agneau, aux petits-pois.
Filets de sole, à la dieppoise.
Chaufroix de perdreaux.

RÔTS......... Poulardes truffées.
Pain de foie-gras, à la gelée.

ENTREMETS ... Asperges sauce hollandaise.
Fonds d'artichaut, à la lyonnaise.
Gâteau de Compiègne, aux fruits.
Timbale glacée, à la napolitaine.

Petits gâteaux.

LE MARQUIS DE LAVALETTE.

Dîner servi par M. Georges Bouzou (1870).

Menu de 20 couverts. — Paris

Consommé à la brunoise.

HORS-D'ŒUVRE { Pieds de porc, truffés.
Bouchées à la Reine.

RELEVÉS...... { Turbot sauce aux huîtres.
Filet de bœuf à la jardinière.

ENTRÉES...... { Noix de veau à la Montglas.
Suprême de poulets, aux truffes.
Perdreaux à la Périgueux.
Salade de homards.

RÔTS.. ...... { Faisans garnis de mauviettes.
Quartier de chevreuil, sauce poivrade.

ENTREMETS... { Artichauts à l'italienne.
Céleris à l'espagnole.
Gelée à l'orange, garnie.
Biscuit à la Richelieu.

M. LE COMTE DE SÉGUR.

Dîner servi par M. Bertod (1851).

Menu de 25 couverts. — Bruxelles.

Potage tortue — Consommé.
Cromesquis de volaille.

Saumon sauce hollandaise.
Quartier de mouton des Ardennes.

Poulets à la Régence.
Bécassincs farcies aux truffes.
Côtelettes d'agneau, purée de champignons.

Salade russe.
Sorbet au kirsch.

Artichauts à la lyonnaise.
Haricots-verts à la maître-d'hôtel.

Perdreaux garnis d'ortolans.
Dindonneaux piqués.
Jambon d'York à la gelée.
Terrine de Nérac.

Riz à l'Impératrice.
Gelée de fruits au champagne.

Dîner servi par M. Mangelle.

Menu de 20 couverts. — New-York.

Huîtres.
Consommé printanier — terrapine.

Poissons...... Saumon à la Régence.
Eperlans frits, sauce tartare.

Pommes de terre Duchesse.

Relevés...... Selle de mouton à la gelée de groseilles.
Chapon braisé à la Toulouse.

Petits-pois et choux-fleurs.

Entrées...... Filets de perdreau, aux truffes.
Ris de veau à la Trianon.
Punch au kirsch.
Mayonnaise de homards, en belle-vue.

Rôtis........ Canvas-back ducks, rôtis.
Cailles bardées, au cresson.

Salade.

Entremets... Charlotte à la parisienne.
Gâteau napolitain.

Glace aux fraises.
Compote variée.

MANATHAN-CLUB.

Dîner servi par M. Deliée.

Menu de 40 couverts. — Paris.

Potages...... Crème de volaille.
Consommé viennois.

Hors-d'œuvre Attereaux d'huîtres.
Petites timbales au salpicon.

Relevés...... Turbot au gratin.
Filet de bœuf à la napolitaine.

Entrées...... Poulardes à la financière.
Filets de lapereau, soubise.
Cailles à la jardinière.
Filets de sole, à la Bagration.

Punch à la romaine.

Rôts......... Dindonneaux truffés, à la Périgueux, salades.
Galantine de faisan à la gelée.

Entremets... Asperges, sauce hollandaise.
Gelée de Dantzig, printanière.
Napolitain aux fruits.
Croquembouche de génoises.

Glace aux pistaches.

Dîner servi à l'hôtel du Louvre.

Menu de 20 couverts. — Paris.

Purée à la Reine, aux croûtons.

Hors-d'œuvre Petits vol-au-vent, aux huîtres.

Relevés...... Turbot garni, sauce homard.
Filet de bœuf, à l'anglaise.
Poulardes à la Godard.

Entrées...... Côtelettes de pré-salé, braisées, petits-pois.
Timbale de macaroni à la milanaise.
Filets de poulet, aux truffes.
Chaufroix de bécasses.

Rôts......... Canetons au cresson.
Jambon d'York à la gelée.

Entremets.... Asperges sauce à la crème.
Haricots-verts à la maître-d'hôtel.
Brioche chaude à la Sébastiani.
Gelée de fraises au champagne.

LORD PEMBRUCK.

Dîner servi par M. Crémion.

Menu de 12 couverts. — Londres.

Tureens of turtle soup.

Fish .... Turbot, codfish, stewed eels.

Entrées...... Timbales au salpicon.
Oysters patties.
Chartreuse of fat-liver.
Lamb cutlets with flageolets.

Removes ..... Saddle of mutton.
Roast-fowls, boiled-fowls.
Ham — Ducklings.

Game .... Partridges, pheasants, grouses.

Entremets.... Pine-apples crust.
Jellies, creams, tarts.
Cabinet-pudding.

Dîner servi à la loge des Pèlerins.

Menu de 24 couverts. — Londres.

POTAGE....... à la Palestine. — Printanier.

POISSONS. .... Filets de maquereau, maître-d'hôtel.
Turbot garni de filets de sole.

HORS-D'ŒUVRE. Bouchées aux huîtres.

ENTRÉES...... Filets de poulet, aux haricots-verts.
Côtelettes d'agneau, aux concombres.
Purée de volaille, à la polonaise.
Quenelles de perdreau, aux champignons.
Noix de veau aux épinards.

RELEVÉS ... Dinde à la chipolota.
Selle de mouton, à l'anglaise — légumes.

RÔTS.......... Bécasses et canetons.

ENTREMETS ... Céleris à l'espagnole.
Asperges sauce hollandaise.
Crème bavaroise au chocolat.
Gelée à l'orange, garnie.
Pommes meringuées.
Corbeille en nougat, à la Chantilly.

RELEVÉS DE RÔTS. Baba au madère — Caisses de biscuit glacé.

S. E. LORD PALMERSTON.

Dîner servi par M. Pâris.

Menu de 24 couverts. -- New-York.

Consommé à la d'Orléans.
Green turtle-soup.

HORS-D'ŒUVRE. Bouchées à la Princesse.

POISSONS . ... Bass à la Régence.
Corbeille d'éperlans, à la rouennaise.

RELEVÉS... .. Filet de bœuf, à la Cumberland.
Selle de mouton, à l'anglaise.
Quartier de chevreuil, au chasseur.

ENTRÉES.. ... Suprême de volaille, à la Joinville.
Timbale de ris de veau, à la moderne.
Bastion de foie-gras, à la Wiksburg.
Mayonnaise de homards, à la russe.

ENTREMETS ... Pommes à la parisienne.
Choux-fleurs à la hollandaise,
Haricots-verts à la maître-d'hôtel.
Petits-pois à la française.

RÔTS.... .... Perdreaux, canvas-duck, cailles.

DESSERT...... Chalet à l'américaine, timbale à la Grant.
Glaces napolitaines, fruits.

Dîner servi à l'union League-club.

Menu de 20 couverts. — Florence.

Consommé à la Sévigné.

Hors-d'œuvre. Petites bouchées de truffes.

Relevés...... Filets de turbot, à la vénitienne.
Pièce de bœuf, à la jardinière.

Entrées...... Suprême de poulets, à la Toulouse.
Boudins de levraut, à la Périgueux.
Galantine de pintade.

Sorbet au champagne.

Rôts......... Bécassines aux croûtes.
Salade à l'italienne.

Entremets... Fonds d'artichaut au gratin.
Croûtes d'ananas, à la Victoria.
Macédoine de fruits, au marasquin.

Glaces. Dessert.

AMBASSADE DE RUSSIE.

Diner servi par M. Ch. Maire (1869).

Menu de 20 couverts. — Paris.

Potages...... Consommé à la Nesle.
Purée à la Reine.

Flans........ Casserole de riz à la financière.
Galantine à la gelée.

Relevés ..... Turbot sauce homard.
Rosbif à l'anglaise.

Entrées...... Filets de caneton, à la macédoine.
Côtelettes d'agneau, aux petits-pois.
Poulardes à la fermière.
Salade de homards, à la gelée.

Bouts........ Croquembouche de choux.
Biscuits à la vanille.

Rôts......... Poulets nouveaux.
Bécasses et mauviettes.

Légumes ..... Haricots-verts, à la française.
Seakale au velouté.

Entremets.... Savarin au rhum.
Gelée de fruits, garnie.
Biscuit à la crème.
Pouding à la Châteaubriand.

Dîner servi chez Monsieur la Comte Molé (1851).

Menu de 16 couverts. — Washington.

Potage purée d'asperges.

RELEVÉS...... Saumon glacé, sauce genevoise.
Noix de veau piquée.

ENTRÉES.. ... Petites croustades, à la Toulouse.
Filets de perdreau, aux truffes.
Pain de lièvre, à la gelée.
Soufflé au parmesan.

RÔTS......... Faisans truffés.
Poulets à la Reine.

ENTREMETS... Artichauts à la lyonnaise.
Champignons farcis.
Gelée au champagne.
Croquembouche au chocolat.

Dîner servi au président Lincoln.

Menu de 20 couverts. — Berlin.

POTAGES...... Crème d'orge, garnie.
Borsch à la polonaise.

HORS-D'ŒUVRE. Croustades à la Montglas.

RELEVÉS...... Turbot sauce écrevisses.
Dinde à la Godard.

ENTRÉES...... Côtelettes d'agneau, à la Nelson.
Poulardes aux huitres.
Mayonnaise de poulets.

Punch à la romaine.

RÔTS......... Selle de chevreuil et grives.

Compote savoyarde.

ENTREMETS .. Timbale de cèpes.
Haricots-verts sautés.
Pêches à la Condé.
Plombière à la vanille.

PRINCE DE RADZIWILL.

Dîner servi par M. Thirouin (1869).

Menu de 20 couverts. — Paris.

POTAGES...... Consommé à la Royale.
Crème d'asperges, aux quenelles.

HORS-D'ŒUVRE. Petites timbales à la Pompadour.

RELEVÉS...... Saumon sauce genevoise.
Quartier d'agneau, à l'anglaise.
Tête de veau en tortue.

ENTRÉES...... Petits poulets nouveaux, aux légumes.
Côtelettes de pluvier, à la Périgueux.
Turban de filets de rouget.
Chaufroix de gibier, à l'écarlate.

LÉGUMES...... Asperges sauce au beurre.
Haricots-verts au velouté.

Punch à la romaine.

RÔTS. .... Chapons rôtis, cresson, salade.
Cailles bardées.
Galantine de dinde, en belle-vue.

ENTREMETS... Beignets d'abricots, glacés.
Pannequets à la tyrolienne.
Gelée de fraises, à la vanille.
Croquembouche garni de glace.

S. E. LORD COWLEY

Dîner servi par M. Hirschelman (1860).

Menu de 40 couverts. — Londres.

POTAGES..... à la Faubonne — purée de pois-verts.

POISSONS DOUBLES. Turbot, sauce hollandaise.
Truites, sauce genevoise.

RELEVÉS...... Pièce de bœuf, jardinière — jambon glacé.
Dindes chipolata — Poulardes financières.

Bouchées aux huîtres.

ENTRÉES DOUBLES. Filets de volaille, aux pointes d'asperges.
Côtelettes d'agneau, aux concombres.
Filets de saumon, à la Conti.
Boudins de merlan, à la Cardinal.

RÔTS DOUBLES. Selle de chevreuil — Sarcelles et canards.

LÉGUMES...... Asperges sauce au beurre.
Œufs brouillés aux truffes.
Pains à la français..
Ravioles à l'allemande.

ENTREMETS ... Gelée à la macédoine.
Crème bavaroise aux fruits.
Petits nougats à la Chantilly.
Pouding de cabinet, froid.

RELEVÉS DE RÔT. Savarins à l'anisette.

MADAME LA DUCHESSE DE SUNDERLAND

Dîner servi par M. Aberlin.

Menu de 40 couverts. — Turquie.

Crème d'orge à la Reine.
Consommé à la Régence.

Bouchées de grives à la bohémienne.

Loup, sauce aux huîtres.
Estomacs de dinde à l'ambassadrice.

Petites timbales à la Palhen.
Côtelettes de mouton braisées, soubise.
Filets de poulet à la chicorée.
Chaufroix de filets de perdreau.

Punch à la romaine.

Faisans rôtis, au cresson.

Céleris à la moelle.
Charlotte de fruits à la parisienne.
Gâteau Malakoff, aux noisettes.
Glaces moulées.

AMBASSADE DE FRANCE A CONSTANTINOPLE.

Dîner servi par M. Bla (1867).

Menu de 25 couverts. — Berlin.

Par deux

Consommé printanier, à la Colbert.

Timbales à la napolitaine.

Saumon du Rhin, sauce génoise.
Longe de veau et jambon, à la flamande.

Poulets sautés, à la Royale.
Chaufroix de foie-gras en belle-vue.

Punch à la romaine.
Selle de chevreuil, rôtie, à la crème.

Salade, compote savoyarde.

Asperges sauce hollandaise.
Biscuit meringué, à la Bagration.
Gelée à l'ananas, garnie.
Glaces aux fruits.

S. E. M. D'OUBRIL AMBASSADEUR DE RUSSIE EN PRUSSE.

Dîner servi per M. Emile Mondon (1868).

Dîner de 25 couverts. — Angleterre.

POTAGES...... Quenelles au consommé.
Orge à la Princesse.

POISSONS...... Saumon au bleu, sauce génoise.
White-baits.

RELEVÉS. .... Selle d'agneau rôtie, à la jardinière.
Poulardes à la Régence.

ENTRÉES...... Filets de caneton à la bigarade.
Boudins de lapereau à la Richelieu.
Filets de poulet à la maréchale, garnis.
Timbale à la milanaise.

Punch à la romaine.

RÔTS......... Chapons rôtis, au cresson.
Cailles bardées, rôties.

FLANS........ Nougat à la parisienne.
Biscuit de Savoie, à la vanille.

ENTREMETS ... Asperges à la hollandaise.
Laitues à l'espagnole.
Mayonnaise de homard.
Charlotte aux fraises.
Timbale génoise, glacée.

S. A. M. LE DUC D'AUMALE.

Dîner servi par M. Barthélemy.

Menu de 40 couverts. — Dresde.

Potage crème Caroline.

HORS-D'ŒUVRE Timbales à la montagnarde.
Petits aspics de foie-gras.

RELEVÉS ..... Turbot sauce aux câpres.
Dinde de France, truffée.

ENTRÉES...... Côtelettes de mouton à la jardinière.
Boudins de faisan à la Montglas.
Salade vénitienne, à la gelée.
Bécassines en chaufroix.

Punch à la romaine.

RÔTS......... Chapons au cresson.
Gélinottes rôties.

Haricots-verts à l'anglaise.
Asperges sauce allemande.
Timbale d'abricots.

ENTREMETS ... Mousse à l'Ambassadrice.

S. EXC. LE BARON WERNER AMBASSADEUR D'AUTRICHE EN SAXE.

Dîner servi par M. Destieux (1866).

Menu de 20 couverts. — Toulouse.

POTAGES...... Purée à la Reine.
Consommé printanier.

HORS-D'ŒUVRE. Poutargue et olives.

RELEVÉS...... Loup, sauce aux huîtres.
Filet de bœuf à la Richelieu.

ENTRÉES...... Suprême de poulets.
Foies de canard à la toulousaine.
Mauviettes au gratin.

Punch à la romaine.

RÔTS......... Dinde truffée, flanquée d'ortolans.
Bécasses rôties, aux croûtes.

ENTREMETS ... Cèpes à la bordelaise.
Petits-pois à la française.

Abricots à la Condé.
Charlotte aux fraises.

Glaces, fruits et crème.

M. VICTORIN CHAUBARD,

Diner servi à Toulouse (1868).

Menu de 20 couverts. — Munich.

POTAGE....... Muligatawny.

HORS-D'ŒUVRE Mayonnaise à la provençale.
Petits-pâtés à la purée de gibier.

RELEVÉS...... Cabillaud à la hollandaise.
Pièce de bœuf, braisée, sauce tomate.

ENTRÉES...... Filets de perdreau, aux truffes.
Poulardes à l'estragon.
Bordure à la Régence.
Pâté de foie-gras, à la gelée.

Punch au champagne.

RÔTS......... Chapons truffés et faisans, rôtis.

ENTREMETS ... Petits-pois aux laitues.
Pouding à la Maréchale.
Gelée macédoine, au kirsch.
Tourte de biscuit.

S. A. R. LE PRINCE CHARLES DE BAVIÈRE.

Diner servi par M. Aubry (1868).

Menu de 12 couverts. — Francfort.

Consommé printanier.

Huîtres au gratin.

Truites au bleu, sauce genevoise.
Pommes de terre.
Pièce de bœuf à la Godard.

Choux et langue salée.

Filets de perdreau, aux truffes.
Pain de foie-gras, à la gelée.

Dindonneaux rôtis, salade.

Punch Royal.

Artichauts à l'italienne.
Gelée à la crème de moka.
Glaces aux fruits.

S. A. LE DUC DE NASSAU.

Dîner servi par M. Vincent (1868).

Menu de 15 couverts. — Polnisch.

Crème d'orge, à la princesse.
Brunoise aux quenelles.

Cromesquis à la russe.

Turbot, sauces homard et hollandaise.
Punch glacé à l'ananas.
Pièce de bœuf, braisée, sauce madère.

Macédoine de légumes.

Bordure, à la Toulouse.
Pain de levraut à la gelée.

Dinde truffée, rôtie. — Salade.

Haricots flageolets, à la maître-d'hôtel.

Croûtes au fruits, à la Victoria.
Soufflé glacé au café.

Compotes.

S. A. LE PRINCE DE BIRON (PRUSSE).

Dîner servi par M. Pelletier (1868).

Menu de 24 couverts. — Écosse.

Crème d'orge, à la Reine.
Consommé à la brunoise.

Turbot, sauce hollandaise.
Filets de maquereau, à la Colbert.
Rissoles à l'italienne.

Filets de caneton, à la macédoine.
Quenelles de faisan, à la Périgueux.

Selle de mouton à l'anglaise.
Poulardes à la financière. Jambon.

Filet de bœuf, à la napolitaine.

Canards sauvages, dinde, perdreaux, rôtis.

Mayonnaise de homards. Profiteroles au chocolat.
Haricots flageolets. Gelée panachée, aux fruits.

Céleris à la moelle, pudding à la Nesselrode.

Petits soufflés au fromage.

S. G. DUC DE MARLBOROUGH.

Diner servi par M. Ernest Denis.

Menu de 30 couverts. — Hambourg.

Potage à la d'Orléans, lié.

Timbales à la valenciennes.

Turbot, sauce hollandaise.
Filet de bœuf, à la Reynière.

Poulardes du Mans, truffées.
Épigrammes d'agneau, à la macédoine.
Buisson de queues de homard.
Chaufroix de foie-gras, à la gelée.

Punch à la romaine.

Bécasses rôties, aux croûtes.
Dinde de Bresse, au cresson.

Petits-pois à la française. Cardons à la demi-glace.
Gelée napolitaine. Plombière aux avelines.
Croquembouche aux fruits. Gâteau de broche à la vanille.

M. GOTTLIEB JENISCH.

Diner servi par M. Finot (1867).

Menu de 20 couverts. — Paris.

Consommé printanier, à l'orge.
Potage tortue, à l'anglaise.

Timbales à la Woronzoff.
Turbot, sauce aux écrevisses, et beurre fondu.
Filet de bœuf, à la bohémienne.

Escalopes de faisan, purée de champignons.
Suprême de volaille, à la Périgord.
Chaufroix d'ortolans, à la Marquise.
Salade de homard, à la russe.

Asperges sauce hollandaise.

Grouses et bécasses, rôties.

Pain de pistaches, à la sicilienne.
Petits soufflés glacés, à l'ananas.
Moka, à la parisienne.

M. LE BARON JAMES DE ROTHSCHILD.

Dîner servi par M. Piscard (1867).

Menu de 20 couverts. — Russie.

Potage à la Victoria.
Consommé de volaille.

Petits-pâtés du Caucase.

Petit esturgeon, à l'estouffade.
Pièce de bœuf à la cuiller.
Purée de champignons.
Côtelettes de poularde, à la Demidoff.
Quenelles à la Richelieu, aux truffes.
Punch à l'Impériale.

Gélinottes et cailles, rôties.

Salade espagnole.
Gnoquis à la romaine.

Savarin aux fruits.
Moscovite d'ananas, garnie.
Compotes.

COMTE GÉNÉRAL LEVACHOFF, GOUVERNEUR DE SAINT-PÉTERSBOURG.

Dîner servi par M. Ernest Baucher.

Menu de 30 couverts. — Paris.

par trois.

POTAGES......	Consommé de volaille aux quenelles. Macaroni à la Bagration.
HORS-D'ŒUVRE	Filets de sole à la vénitienne. Croquettes de volaille, aux truffes.
RELEVÉS......	Turbot sauce crevettes. Aloyau braisé, à la jardinière.
ENTRÉES......	Suprême de volaille, à la Périgord. Côtelettes d'agneau, à la chicorée. Mayonnaise de homards, en belle-vue.
	Punch à l'Impériale.
RÔTS.........	Canetons rôtis, au cresson.
	Salade romaine.
ENTREMETS...	Asperges sauce hollandaise. Pain de pêches, historié. Nougat d'abricots.
	Glaces variées.

S. E. M LE COMTE DE GOLTZ, AMBASSADEUR DE LA CONFÉDÉRATION DU NORD.

Diner servi à S. M. le Roi Guillaume de Prusse, par M. Gisors.

Menu de 40 couverts. — Finlande.

par quatre.

	Potage tortue, à l'anglaise. Consommé à la Bagration.
HORS-D'ŒUVRE	Côtelettes chevreuse, et bouchées. Attereaux et rissoles d'huîtres.
RELEVÉS......	Sterlet à la Chambord. Selle de mouton, à la jardinière.
ENTRÉES......	Suprême de poulets, aux truffes. Cailles à la bohémienne. Côtelettes de homard à la gelée. Chaufroix de foie-gras.
	Punch à l'Impériale.
RÔTS.........	Gélinottes et faisans, rôtis.
	Soufflé au parmesan.
ENTREMETS...	Asperges sauce hollandaise. Truffes au vin du Rhin. Timbale à l'ananas. Macédoine de fruits, à la gelée.

DINER OFFERT A S. M. L'EMPEREUR DE RUSSIE.
PAR Mme. KARAMZIN, A HELSINGFORS

Servi par M. Adolphe Cogéry.

Menu de 12 couverts. — Angleterre.

Huîtres.

Potage tortue, clair.
Potage à la Reine.

POISSONS...... Rougets en caisses.
Turbot à la hollandaise.

ENTRÉES...... Côtelettes de foie-gras.
Cromesquis d'amourettes.
Salmis de bécasses aux truffes.

RELEVÉS...... Hanche de mouton de Galles.
Dindon à la chipolata.
Jambon au madère.

Légumes.

RÔTS......... Bécassines et sarcelles.
Truffes à la serviette.

ENTREMETS.... Pommes à la parisienne.
Crème au maraschino, garnie d'ananas.
Soufflé au parmesan. Tartelettes à l'indienne.

YORKSHIRE-CLUB, A YORK.

Dîner servi par M. Blanchet.

Menu de 30 couverts. — Londres.

POTAGES..... Bisque de crevettes.
Consommé à la jardinière.

POISSONS...... Filets de maquereau, à la maître-d'hôtel.
Turbot sauce homard.

HORS D'ŒUVRE. Cromesquis à la Périgord.

ENTRÉES..... Suprême de poulets, aux haricots verts.
Côtelettes d'agneau, macédoine de légumes.

RELEVÉS...... Selle de mouton, à l'anglaise.
Filet de bœuf à la Godard.

Champignons farcis.

RÔTS........ Sarcelles rôties.
Petits poulets nouveaux.

Huîtres à la tartare.

ENTREMETS .... Asperges à la hollandaise.
Pouding à la moderne.
Timbale de poires, à la Bourdalouc.
Petits pains à la belle-vue.

S. S LE MARQUIS DE LONDESBOROUCH.

Dîner servi par M. Tessier.

Menu de 30 couverts. — Vienne.
par trois.

Potage bisque, aux écrevisses.
Consommé printanier.

Bouchées au chasseur.

Fogosch sauce hollandaise.
Selle de mouton, braisée, sauce tomate.

Légumes de primeur.

Poulardes à la Toulouse.
Pâté de Strasbourg à la gelée.

Asperges sauce à la crème.

Cailles et cimier de chevreuil, rôtis.

Salade et cresson.

Pêches à la Condé.
Charlotte glacée.
Soufflé au parmesan.

S. E. LE BARON SINA. MINISTRE DE GRÈCE.
Dîner servi par M. Bedé.

Menu de 40 couverts. — Russie.
par quatre.

Potage tortue, à l'anglaise.
Consommé à la Princesse.

Petites timbales à la viennoise.
Friture mêlée, à l'italienne.

Gros sterlet, au champagne.
Filet de bœuf à la Pückler.

Petits poulets à la Schouvaloff.
Croustades de doubles, à la gelée.

Choux-fleurs garnis de primeurs.
Petits-pois à l'anglaise.

Punch glacé.

Poulardes nouvelles et cailles, rôties.

Ananas à la Vestillas.
Gelée macédoine à la maréchale.

S. E. LE DUC D'OSSOUNA. AMBASSADE D'ESPAGNE A SAINT-PÉTERSBOURG
Dîner servi par M. Sévère Hardy.

Menu de 40 couverts. — Paris.
par quatre.

Purée de volaille à la Princesse.

Timbales à la financière.
Croquettes aux truffes.

Turbot sauce hollandaise.
Pièce de bœuf au macaroni.

Escalopes de foie-gras à la Régence.
Poulets à l'indienne.
Chaufroix de perdreaux en belle-vue.

Punch à la romaine.

Faisans rôtis, cresson et salade.

Artichauts à l'italienne.
Timbales de pêches à la parisienne.
Gelée à la moscovite, garnie.
Compotes.

S. E. M. LE BARON DE BUDBERG. AMBASSADE DE RUSSIE.

Dîner servi par M. Joseph Alvarès (1866).

Menu de 20 couverts. — Berlin.
par deux.

Potage à la Bagration.
Huîtres d'Ostende.

Petits-pâtés au naturel.

Saumon à la française.
Filet de bœuf sauce madère.

Jardinière.

Épigrammes de poulets.
Hure de sanglier, en aspic.

Faisans et cimier de chevreuil, rôtis.

Compote et salade.

Asperges, sauce au pain grillé.
Charlotte aux pommes.
Glaces et sorbets.

S. A. LE PRINCE FRÉDÉRIC-CHARLES.

Dîner servi par M. Tokaï (1867).

Menu de 30 couverts. — Berlin.
par trois.

Tortue à l'américaine.
Consommé aux pointes d'asperges,

Turbot d'Ostende à la marinière.

Punch à l'Impériale.

Jambon anglais au madère.

Risot à l'italienne.

Suprême de poulets aux petits-pois.
Pain de foie-gras à la Talleyrand.

Cardons sautés à la hongroise.

Reins de chevreuil et grives, rôtis.
Salade.

Gâteau portugais aux pêches.
Gelée à la printanière.

S. A. LE PRINCE RADZIWILL.

Dîner servi par M. Mauginet (1867).

Menu de 40 couverts. — Russie.
par quatre.

Potage Reine, à la printanière.
Consommé aux ravioles.

Timbales à la Dauphine.

Saumon, sauce aux huîtres.
Dinde à l'Impériale.

Bécassines en caisse, sauce Périgueux.
Côtelettes d'agneau à la Maintenon.
Hure de sanglier, sauce Cumberland.
Salade d'écrevisses à la gelée.

Punch à l'Impériale.

Poulardes du Mans et faisans, rôtis.

Cardons à la moelle.
Haricots verts au velouté.
Gâteau napolitain à l'ananas.
Gelée d'oranges, garnie.

S E. LE BARON DE TALLEYRAND, AMBASSADEUR DE FRANCE
A SAINT-PÉTERSBOURG.

Dîner servi par M. Paul Dubreuil.

Menu de 12 couverts. — Hollande.

Consommé printanier, à la Royale,

Petits-pâtés Montglas.

Turbot sauce crevettes.
Oie braisée, à l'alsacienne.
Bœuf fumé, de Hambourg.

Ravioles, épinards.

Filets de poulet, petits-pois.
Quenelles de faisan, aux truffes.
Salade de langouste, aux œufs de vanneau.
Cailles et chapon, rôtis.
Salade russe.

Asperges, sauce à la crème.
Crème bavarois à la vanille.
Gelée d'oranges, garnie.
Compote.

S. A. R MGR. LE DUC BERNARD DE SAXE-WEIMAR, A LA HAYE.

Dîner servi par M. Bourguet (1863).

Menu de 50 couverts. — Prusse.

Huîtres anglaises.
Potage Pierre le Grand.
Potage à la Reine Hortense.
Bouchées à la purée de faisan.
Turbot sauce aux huîtres.
Jambon à la porte maillot.
Punch à la romaine.
Salmis de bécasses, à la Périgord.
Casseroles de riz, à la Toulouse.
Homards à la Glowcester.
Timbale de foie-gras à la gelée.
Cimier de daim rôti, groseilles.
Faisans de Bohême, cresson.
Céleris au velouté.
Haricots verts à l'anglaise.
Gelée macédoine, au champagne.
Croquembouche d'oranges, plombière.

S. E M. LE COMTE DE BISMARCK, PRÉSIDENT DU CONSEIL A BERLIN.

Dîner servi par M. Ripé (1867).

Menu de 10 couverts. — Paris.

Consommé aux œufs pochés.
Potage de macaroni à la Bagration.

Turbot, sauces hollandaise et aux huîtres.
Jambon américain, au madère, garni à l'anglaise.

Boudins de lapereau à la Richelieu.
Côtelettes de pré-salé à la purée de champignons.
Suprême de volaille aux pois nouveaux.
Caisses de laitances au coulis d'écrevisses.

Canards sauvages, rôtis, sauce aux pommes.
Pain de foie-gras, à la Marie-Louise.

Artichauts à la moelle.
Truffes au vin de Champagne.
Gelée d'eau de Dantzig, garnie de fraises.
Croquante de génoise à la crème d'oranges.

M. HUBARD

Dîner servi par D. M. Dessolliers (1867)

Menu de 12 couverts. — Munich.

Consommé printanier, à la Royale.

Bouchées à la Reine.
Seibling, sauce génevoise.

Pommes de terre.

Longe de veau, rôtie, à la demi-glace.
Jardinière, croquettes.

Timbale de foie-gras aux truffes.
Filets de poularde à la Talleyrand.

Cimier de daim, piqué et rôti.
Gelée de groseilles, salade.

Haricots verts à l'anglaise.
Brioche aux fruits, sauce abricots.
Mousse aux chocolat, gâteaux.
Compotes.

S. E. SIR HENRY HOWARD, MINISTRE PLÉNIPOTENTIAIRE D'ANGLETERRE.

Dîner servi par M. Fauvet fils.

Menu de 40 couverts. — Paris.

Potage aux profiteroles.
Consommé printanier.
Turbot, sauces hollandaise et génevoise.
Filet de bœuf, à la Godard.
Suprême de volaille, à la Périgord.
Chaufroix de bécassines, à la Régence.
Épigrammes d'agneau, à la macédoine.
Salade de homards en belle-vue.
Sorbet aux liqueurs.
Dinde truffée, rôtie.
Pâté de foie-gras, de Strasbourg.
Asperges sauce flamande.
Artichauts à l'italienne.
Pouding au rhum.
Chartreuse à la sultane.
Timbale friande, à l'ananas.
Gelée au champagne et aux fraises.

S E. M BAROCHE, MINISTRE DE LA JUSTICE

Dîner servi par M. Pécheux (3 mars 1868).

Menu de 40 couverts. — Paris.

Potage aux huîtres.
Consommé à la Sévigné.
Côtelettes à la Villeroi.
Turbot à la diplomate.
Jambon de Mayence, sauce madère.
Épinards au jus.
Croustades à la Toulouse.
Filets de perdreau, à la bohémienne.
Turban de filets de truite, vénitienne.
Chaufroix de faisan, à la gelée.
Punch Impérial.
Quartier de chevreuil, sauce poivrade.
Poulets à la Reine, truffés.
Fonds d'artichauts, à la béarnaise.
Haricots verts, à la maître-d'hôtel.
Croûtes à la Richelieu.
Parfait à l'ambassadrice.

S. E. LE PRINCE DE METTERNICH, AMBASSADEUR D'AUTRICHE.

Dîner servi par M. Chandelier.

Menu de 18 couverts. — Berlin.

Consommé à la jardinière et quenelles.

Œufs de vanneau.
Huîtres grillées.

Saumon du Rhin, sauce vénitienne.
Dinde truffée, à la Godard.

Côtelettes de mouton, à la Soubise.
Homards à la Glowcester.

Faisans rôtis à la crème aigre.
Salade italienne.

Asperges à la sauce au pain.
Choux-fleurs, sauce hollandaise.

Brioche en surprise, aux fruits.
Gelée au vin de Champagne.
Glaces panachées.

S. A. R. LE PRINCE ALBRECHT.

Dîner servi par MM. Schnimer père et fils.

Menu de 16 couverts. — Bavière.

Consommé printanier à la Royale.
Bouchées à la Montglas.

Seibling, sauce hollandaise.
Pommes de terre.

Filet de bœuf à la financière.
Suprême de poulets, aux truffes.
Chaufroix de crème de faisan à l'aspic.

Reins de chevreuil, sauce Cumberland.

Salade italienne.

Asperges, sauce au beurre.
Pouding de biscuit, à la Cussy.
Gelée macédoine, au champagne.
Plombière aux avelines, garnie.
Compotes.

S. E. LE COMTE FERDINAND DE TRAUTTMANSDORFF,
MINISTRE D'AUTRICHE.

Dîner servi par M. Carlès.

Menu de 40 couverts. — Vienne.

Consommé printanier à la Royale.
Crème de volaille à la française.
Croquettes aux truffes.
Petites timbales, Agnès-Sorel.
Saumon du Rhin, sauce génevoise.
Turbot, sauce aux huîtres.
Filet de bœuf piqué, à la jardinière.
Tête de veau à la financière.
Suprême de poulets,, à l'anglaise.
Cailles truffées, à la Périgord.
Pâté de foie-gras, à la gelée.
Aspic de queues d'écrevisse, à l'italienne.
Cimier de chevreuil, sauce groseilles.
Canetons nouveaux, au cresson.
Asperges, sauce au beurre.
Petits-pois à l'anglaise.
Timbale de fruits, à la Pompadour.
Charlotte génoise, à la plombière d'ananas.

S. EXC LORD BLOMFIELD, AMBASSADEUR D'ANGLETERRE.

Dîner servi par M. Loyer (24 mai 1867).

Menu de 40 couverts. — Amérique.

Consommé à la Régence.
Crème de pois verts, à la printanière.

Timbales à la Rothschild.

Filets de Kingfisch à l'italienne.
Truites à la vénitienne.
Filet de bœuf, sauce madère.
Jambon glacé, aux épinards.

Côtelettes de pigeon, purée champignons.
Pâté de foie-gras à la gelée.
Cardinal.

Bécasses et chapons truffés.

Haricots verts, petits-pois.
Cardons et choux-fleurs.

Pêches à la parisienne, pommes à la Dauphine.
Bavarois au café, charlotte russe.
Sultane aux amandes, corbeille arabesque.
Asperges glacées, au marasquin, parfait au café.

DELMONICO'S HOUSE.

Dîner servi par M. Ranhofer, à New-York.

Menu de 40 couverts. — Italie.

Soupe tortue et consommé.

Quenelles à la Maintenon.

Saumon garni, sauce génevoise.

Jambon et caviar.

Filet de bœuf à la jardinière.

Escalopes de foie-gras à la Talleyrand.
Poulardes du Mans à la Toulouse.
Salade de homard à la parisienne.

Punch à la romaine.

Asperges, sauce au beurre.
Purée de céleri aux croûtons.

Faisans rôtis, sauce groseilles.

Pouding à la maréchale.
Biscuit glacé à la crème.

S. A. R. LE PRINCE DE CARIGNAN, A TURIN.

Dîner servi sous la direction de M. Morel (1867).

Menu de 24 couverts. -- Hongrie.

Consommé aux ravioles.

Croquettes à la Villeroi.

Turbot sauce aux huîtres.
Pommes de terre.
Selle de mouton piquée et rôtie.

Jardinière.

Pain de volaille à la financière.
Petits aspics de homards, remoulade.

Fonds d'artichaut, au velouté.

Faisans truffés, rôtis, au jus.

Salade panachée.

Savarin aux fruits, sauce madère.
Gelée à l'ananas, garnie de gâteaux.
Glaces et compotes.

M. LE COMTE DE KAROLY

Dîner servi par M. Fournier.

Menu de 24 couverts. — France.

POTAGE....... Consommé à la Colbert.

HORS-D'ŒUVRE: Bouchées aux huîtres. / Croquettes de Parme.

RELEVÉS..... Saumon à la bordelaise. / Jambon aux épinards.

ENTRÉES...... Épigrammes d'agneau, petit-pois. / Poulardes truffées, à la Périgueux. / Salmis de bécasses à la Dreux. / Foie-gras à l'italienne.

RÔTS......... Quartier de chevreuil, sauce à l'anglaise. / Pâté de mauviettes, à la gelée.

Cèpes à la bordelaise, cardons au jus.

ENTREMETS ... Crème bavaroise, à la vanille. / Gelée à l'ananas. / Mille-feuille, glacé, au rhum. / Parfait au café.

S. E LE SÉNATEUR GÉNÉRAL DAUMAS.

Dîner servi à Berdeaux.

Menu de 20 couverts. — Paris.

POTAGE....... Quenelles de volailles, à la darmantière.

RELEVÉS...... Turbot dieppois, sauce hollandaise. / Quartier de chevreuil, à la provençale.

ENTRÉES...... Suprême de poulets, aux petits-pois. / Timbales de foie-gras, à la Bagration. / Sauté de filets perdreau, à la mancelle. / Chartreuse de homards, à la Stuart.

RÔTS......... Chapons truffés, à la Périgord. / Faisans de Bohême, rôtis.

ENTREMETS ... Ramequins, à la vaudoise. / Asperges, sauce au beurre. / Gâteau florentin, aux avelines. / Pouding à la Condé.

M. AD. THIERS, ANCIEN PRÉSIDENT DU CONSEIL DES MINISTRES.

Dîner servi par M. Charlier (mars 1868).

Menu de 40 couverts. — Paris.

Consommé à l'Impériale.

Caisses de ris d'agneau, à la Toulouse.

Saumon à la génevoise.
Jambon glacé à la napolitaine.

Suprême de poulets aux pointes d'asperges.
Célestines de foie-gras, aux truffes.
Bécassines à la bohémienne.
Salade à la Bagration.

Punch à la romaine.

Dindonneaux rôtis, sauce Périgueux.
Pâté de faisan, à la gelée.

Asperges, sauce hollandaise.
Mousse à l'Ambassadrice.
Gâteau Cussy, historié.
Soufflé au citron, à l'allemande.
Glace tutti-fruti.

S. E. M. LE COMTE WALEWSKI, PRÉSIDENT DU CORPS LÉGISLATIF

Dîner servi par M. Jules Tarrète (1867).

Menu de 25 couverts. — France.

Macaroni à la napolitaine.
Potage aux huîtres, lié.
Rissoles de foie-gras.
Matelote Royale, en croustade.
Royans grillés, à la bordelaise.
Filet de Bœuf, à la Châteaubriand.
Double d'agneau, à l'anglaise.
Turban de filets de levraut, aux olives.
Filets de poulet piqués, purée champignons.
Mauviettes des épicuriens.
Aspic de crêtes et rognons.
Bécasses et chapons, rôtis, salade, cresson.
Soufflé au parmesan.
Petits-pois, cèpes au gratin.
Gâteau Frascati, chaud.
Pouding-Albert, au chocolat.
Corne d'abondance, en nougat.
Ricasoli à la vanille, historié.

M. GRÉMAILLY, FILS AINÉ.

Dîner servi à Bordeaux.

Menu de 60 couverts. — Paris.

Consommé aux quenelles et pointes d'asperges.
Crème de riz, à l'allemande.
Bouchées à la Cardinal.
Saumon de Loire, sauce génevoise.
Jambon d'York, sauce madère.
Épinards au jus.
Suprême de poulets, à l'Impériale.
Filets de lapereau, contisés.
Caisses de foie-gras, aux truffes.
Filets de sole, sauce ravigote, gelée.
Pintades truffées, sauce périgueux.
Gélinottes de Russie, rôties.
Galantines de poulardes.
Asperges bouillies, sauce hollandaises.
Petits-pois nouveaux, à l'anglaise.
Pain de mandarines à la parisienne.
Charlotte Pompadour, à l'ananas.
Croquembouche de fruits.

S. E. LE MARÉCHAL NIEL, MINISTRE DE LA GUERRE

Dîner servi par M. Alexandre (24 mars 1868).

Menu de 20 couverts. — Péra.

Potage à la Reine.
Consommé printanier.
Bouchées à la Montglas.
Gros bar, sauce aux huîtres.

Noix de veau, à la financière.
Timbale à la napolitaine.
Turban de filets de poulet.
Côtelettes d'agneau, à la chicorée.
Galantines de mauviettes, en chaufroix.

Punch à la romaine.
Pintades et chapons truffés, rôtis.
Salade à la russe.

Artichauts à la provençale.
Pouding de cabinet, à la vanille.
Croustade aux fruits, à la viennoise.
Plombière du Caire, garnie.
Soufflé au parmesan.

AMBASSADE D'AUTRICHE PRÈS LA SUBLIME-PORTE.

Dîner servi par M. Charles Bourdon.

Menu de 30 couverts. — Amérique.

Consommé à la Victoria.
Basse rayée, garnie de croquettes d'huîtres.
Éperlans frits, sauce tartare.
Pommes de terre à la Duchesse.

Selle de venaison à la gelée de groseilles.
Céleris au velouté, asperges.
Petits-pois, pommes de terre.

Timbale de poulets à la sicilienne.
Filets de cailles à la Ségard.
Punch au kümmel.

Poules de prairie, rôties, sauce au pain.
Salade de laitues.

Pêches à la Condé.
Bird's-nest à la florentine.
Glaces aux fruits.

MANHATTAN-CLUB.

Dîner servi à New-York, par M. F. Déliée.

Menu de 60 couverts. — Paris.

Consommé de volaille au tapioca.

Filet de bœuf à la jardinière.
Galantine de dinde, à la gelée.
Jambon anglais, glacé.

Bouchées au foie-gras.

Suprême de poulets, à la Royale.
Côtelettes d'agneau, pointes d'asperges.
Chaufroix de perdreaux, financière.
Salade de homards, en bordure.

Quartier de chevreuil, sauce poivrade.
Poulardes truffées, à la Périgord.

Haricots verts à l'anglaise.
Artichauts a la lyonnaise.
Plombière-madeleine, glaces panachées.
Kouglof à l'allemande, gâteau Eugénie.
Compotes. Dessert.

MADAME BLANC.

Déjeuner dînatoire, servi par M. Dubray (1868).

Menu de 50 couverts. — Constantinople.

Potage à la Richelieu.
Bouchées à la Reine.
Cassolettes de foie-gras.
Bar bouilli, sauce crevettes.
Filet de bœuf à la printanière.
Estomacs de poulet aux truffes.
Côtelettes d'agneau aux petits-pois.
Escalopes de pigeon, à la Régence.
Homards à la parisienne.
Asperges, sauce hollandaise.
Haricots verts à l'anglaise.
    Punch à la romaine.
Dindonneaux et cailles, rôtis.
    Pilaw à la turque.
Ananas à l'orientale.
Châteaubriand à la Chantilly.
Gelée à l'américaine.
Fromage glacé, garni.

S EXC. ALI-PACHA, MINISTRE D'ÉTAT.

Dîner offert à S. H. le Sultan, servi par M. Victor Reynaud (juillet 1868).

Menu de 20 couverts. — New-York.

Consommé à la Douglas, crème d'asperges.
Brissotines au suprême.
Bass à la Chambord, garni d'éperlans.
Filets de maquereau, au vin blanc.
    Pommes de terre à la Duchesse.
Selle d'agneau aux tomates.
Salmis de bécasses, aux truffes.
    Épinards au velouté.
Suprême de volaille, à la Dauphine.
    Petits-pois à l'anglaise.
Côtelettes de ris de veau, à la Maintenon.
    Asperges sauce hollandaise.
    Sorbet glacé, à la Montia.
Canvass-duck, rôtis, et cailles truffées.
    Timbale de pêches à la Richelieu.

Gelée d'orange à l'Orientale.	Bavarois aux fraises.
Baba glacé, au rhum.	Corbeille de meringue.
Croquembouche de fruits.	Nougat de Provence.
Petits nids en surprise.	Excellent, au café.
Fontaine aux dauphins.	Char des cygnes.

DELMONICO'S HOUSE.

Dîner servi par M. Charles Ranhoffer.

Menu de 20 couverts. — Paris.

Crème d'asperges, à la Reine.

Rissoles à la Pompadour.

Saumon sauce génevoise et hollandaise.
Filet de bœuf à la macédoine.

Timbale à la polonaise.
Aiguillettes de caneton, aux pois.
Salade de homards, à la russe.
Fonds d'artichaut, glacés, au madère.

Poulardes rôties, garnies de cailles.

Pain de fruits à la gelée.
Plombière aux fraises, garnie de gaufres.

M. LE BARON SALOMON DE ROTHSCHILD.

Dîner servi par M. Michel (5 juin 1868).

Menu de 30 couverts. — Carlsruhe.

Potage purée de marrons.
Bouchées aux huîtres.

Grosse truite, sauce hollandaise.
Filet de bœuf, aux champignons farcis.

Boudins de volaille, à la Richelieu.
Côtelettes de mouton, à la Soubise.
Aspic de homard, sauce mayonnaise.

Chapons de Bresse, truffés.
Salade de laitues.

Galantines de grives, à la gelée.

Haricots verts sautés.

Pouding au citron.
Gelée au champagne.
Gâteau napolitain.
Nougats parisiens.
Compotes, glaces.

M. LE COMTE DE SAVIGNY, MINISTRE DE PRUSSE.

Dîner servi à la Russe par M. Adolphe Mangin (1862).

Menu de 20 couverts. — Paris.

Potage — Crécy au riz. / Bisque d'écrevisses.

Relevé — Truites sauce genevoise. / Longe de veau, à la jardinière.

Entrées — Suprême de poulets, aux truffes. / Côtelettes de mouton, à la Soubise. / Darne de saumon, à la Chambord. / Pain de gibier, historié.

Rôts — Dinde truffée. / Grouses rôties.

Entremets — Cardons à la moelle. / Petits-pois à la française. / Macédoine de fruits, à la gelée. / Timbale napolitaine.

MONSIEUR LE COMTE BEUGNOT.

Dîner servi par M. Ouvrard.

Menu de 30 couverts. — Nice.

Potage Princesse de Galles.
Consommé de volaille.

Bouchées à la Metternich.
Croustades à la florentine.

Turbot à l'Impériale.
Cimier de chevreuil Nemrod.

Légumes.

Canapés de poularde.
Pâté de foie-gras, à la niçoise.
Punch à l'américaine.
Gélinottes d'Archangel, faisans rôtis.
Salade nouvelle,
Asperges, sauce hollandaise.
Truffes au champagne.
Mazarin aux fruits.
Gâteau Pompadour.

MADAME LA PRINCESSE DE SOUVAROFF.

Dîner servi par M. André Colobrière (janvier 1868).

Menu de 18 couverts. — Lisbonne.

Soupe tortue, consommé au tapioca.
Friture italienne.

Filets de sole à la rouennaise.
Pièce de bœuf à la Vernon.
Légumes glacés.

Côtelettes de chevreuil, purée de marrons.
Petits poulets à l'anglaise.
Escalopes de faisan, en croustade.
Aspic de crevettes.

Dinde truffée et becfigues, rôtis.
Pointes d'asperges vertes. Tomates farcies.

Ananas à la ville de Francfort.
Soufflé parfait aux fleurs d'oranger.
Corne d'abondance, garnie de fruits.
Mousse à la napolitaine.
Fondus au parmesan.

AMBASSADE DE FRANCE EN PORTUGAL

Dîner servi par M. Bla.

Menu de 20 couverts. — Stuttgard.

Potage aux nids d'hirondelles salanganes.
Bouchées à la Montglas.

Saumon à la Régence.
Pièce de bœuf à la jardinière.
Croquettes de pommes de terre.

Pain de volaille, sauce suprême.
Filets de perdreau aux truffes.
Salade d'écrevisses, à la mayonnaise.
Punch à la romaine.

Chapons rôtis, et mauviettes.
Salade mêlée.

Savarin à la macédoine.
Gelée au champagne, garnie d'ananas.
Plombière aux amandes, garnie de condés.

S. A. R. LE PRINCE HERMANN DE WEIMAR.

Dîner servi par M. Martin (1865).

Menu de 20 couverts. — Berlin.
par deux.

Potage à la Reine, et consommé.
Croustade à la Montglas.

Saumon, sauce Colbert.
Selle de veau à la parisienne.
Haricots verts.

Côtelettes de poulet, à la Pompadour.
Pâté de foie-gras de Strasbourg.

Faisans de Bohême rôtis.
Salade et compote.

Cardons à la moelle.
Crème Richelieu, à l'ananas.
Gâteau génois, aux fruits.
Glaces variées.

M. LE COMTE DE REDERN

Dîner servi par M. Ad. Delaquis (1868).

Menu de 30 couverts. — Hollande.
par trois.

Potage printanier, aux œufs pochés.
Boudins à la Richelieu.

Saumon à la genevoise.
Pommes de terre.

Quartier de mouton, sauce madère.
Macaroni aux truffes.

Filets de faisan aux pointes d'asperges.
Fricassée de poulets, à la Chevalière.
Haricots verts, garnis.

Punch à la romaine.

Canetons nouveaux et bécassines.
Charlotte aux abricots.
Biscuit glacé, garni d'une plombière.
Glaces variées et gaufres.

S. A. LE PRINCE HENRI, A LA HAYE.

Dîner servi par M. Godefroy.

Menu de 20 couverts. — Nauheim.

Madère vieux..........	Consommé à la Royale. Crème d'asperges.
Chateau filhot, 58.....	Cromesquis de foie-gras.
Johannisberg..........	Truite à la génevoise.
Pichon Longueville....	Filets de bœuf, à la Châteaubriand.
Chateau Lafite, 48.....	Poulets au cary. Ortolans à la Lucullus.
Reirenthaler, 51	Salade d'écrevisses.
Sparling Moselle......	Bécasses et cimier de chevreuil, rôtis.
	Punch glacé.
Roederer frappé.......	Fonds d'artichaut, à la jardinière. Soufflé au chocolat. Sicilienne de fruits.
	Compotes.

DINER SERVI A S. M. LE ROI DE GRÈCE, AU KURSALL DE NAUHEIM.

Par M. Adolphe Cogéry (1867).

Menu de 20 couverts. — Saint-Pétersbourg.

Potages......	Printanier à la française. Purée de levraut, à la Rossini.
Hors-d'œuvre.	Crème de volaille à l'Impératrice.
Relevés......	Truite, sauce hollandaise et sauce génoise. Jambon de Tonquin, à la macédoine.
Entrées......	Suprême de filets de volaille. Épigrammes d'agneau aux petits-pois. Sauté de perdreaux, à la bordelaise. Aspic de homard, à la mayonnaise.
Rôts.........	Râble de chevreuil, sauce à la crème. Chapons flanqués de cailles.
Entremets...	Haricots verts, à l'anglaise. Savarin à l'orange et aux liqueurs. Buisson de gaufres, à la parisienne. Suédoise de pêches, à la moderne.

S. A. I. LA GRANDE-DUCHESSE HÉLÈNE.

Dîner servi par M. Loucheux.

Menu de 12 couverts. — Florence.

Consommé à la Colbert.
Crème d'orge à la Kisseleff.

Croustades à la moelle.
Rissoles à la Reine.

Truites, sauce hollandaise.
Rosbif à la Duchesse.

Filets de lièvre, à la provençale.
Crème de canetons, au fumet.
Chaufroix de foie-gras, à la gelée.

Poulardes et perdreaux truffés.

Salade.

Artichauts à l'italienne.
Ananas à la Savarin.
Riz à l'Impératrice.

S. A. I. LA GRANDE-DUCHESSE MARIE.

Dîner servi par M. Achille Danty.

Menu de 20 couverts. — Potsdam.

Potage lié, aux ailerons.
Consommé à la Royale.

Bouchées à la Reine.

Turbot, sauce crevettes.
Roast-beef à l'anglaise, au jus.

Légumes variés.

Faisan à la Périgueux.
Salade de homards sauce ravigote.
Poulardes du Mans rôties, bread-sauce.

Petits-pois au beurre.

Fonds d'artichaut, à l'italienne.
Baba au chocolat.
Pain de pêches, à la Chantilly.
Fromage et salade.
Glaces et compotes.

S. A. R. LE PRINCE FRÉDÉRIC-GUILLAUME DE PRUSSE.

Dîner servi au Palais neuf de Sans-Souci par M. Ed. Hanus (1867).

Dîner de 20 couverts. — Italie.

Consommé printanier aux quenelles.
Bouchées à la Montglas.
Poisson Saint-Pierre, sauce hollandaise.
Rosbif à l'anglaise, au jus.
Légumes de primeur.
Pain de faisan aux truffes.
Filets de sole, à la mayonnaise.
Punch Impérial.
Dindonneaux et ortolans, rôtis.
Cresson et salade.
Asperges, sauce à la crème.
Croûtes aux fruits.
Gelée à l'alkermès.
Plombière aux pistaches.
Petits gâteaux.

S. E. M. LE BARON DE MALLARET. AMBASSADEUR DE FRANCE EN ITALIE.

Dîner servi par M. Henri Dupré (1866).

Menu de 40 couverts. — Berlin.

Consommé de volaille à la Sévigné.
Saumon du Rhin à la Colbert.
Longe de veau à la portugaise.
Quenelles de faisan, à la Richelieu.
Côtelettes d'agneau, pointes d'asperges.
Chaufroix de grives, à la Lucullus.
Mayonnaise de homards, à la gelée.
Punch à la romaine.
Chapons du Mans, rôtis.
Terrine de foies de canard.
Haricots verts à l'anglaise.
Cardons à la moelle.
Pouding à la Royale, sabayon.
Gelée moscovite, au champagne.
Glaces aux fruits.

S. E. M. BENEDETTI, AMBASSADEUR DE FRANCE PRÈS LA CONFÉDÉRATION DE L'ALLEMAGNE DU NORD.

Dîner servi par M. Gastilleur (1869).

Menu de 30 couverts. — Paris.

Soupe tortue et consommé.
Attereaux d'huîtres.
Cromesquis de foie-gras.
Turbot, sauce à la crème.
Saumon à la Régence.
Dinde à l'anglaise.
Aloyau braisé, à la bordelaise.
Croustades de cailles à la Périgueux.
Filets de canetons, à la rouennaise.
Côtelettes d'agneau, purée de champignons.
Salade de filets de sole, à la gelée.
Punch à la romaine.

Bécassines et faisans, rôtis.

Fonds d'artichaut, à la Colbert.
Asperges bouillies, sauce hollandaise.
Ananas à la créole, sauce abricots.
Mousse, garnie d'Eugénies.

S. E. M. LE COMTE DE GOLTZ. AMBASSADEUR DE LA CONFÉDÉRATION DE L'ALLEMAGNE DU NORD.

Dîner servi par M. Jules Tarette (1868).

Menu de 40 couverts. — Paris.

Potage au blé vert, à l'allemande.
Consommé de volaille, printanier.
Turbot, sauce hollandaise.
Saumon, sauce génevoise.

Filets de poulet, à la Maréchale.
Boudins de faisan, à la Richelieu.
Côtelettes d'agneau, à la Soubise.
Ris de veau, à la nivernaise.

Dinde braisée, à la napolitaine.
Roasbeef, sauce raifort.
Cailles bardées, rôties.
Poulardes de Bresse, cresson.

Asperges, sauce à la crème.
Haricots verts à l'anglaise.

Ananas à l'indienne.
Mazarin au marasquin.
Gelée rubanée garnie de fruits.
Plombières aux avelines, gâteaux.

MADAME LA DUCHESSE D'HAMILTON.

Dîner servi par M. Ernest Denis (1867).

Menu de 24 couverts. — Berlin.

Potage muligatowny.

Huîtres au gratin.

Boudins à la Richelieu.

Turbot, sauce crevettes.
Dinde à la régence.

Côtelettes de foie-gras, aux truffes.
Chaufroix de grives, en caisses.

Faisans de Bohême, rôtis, bread-sauce.

Punch à la romaine.

Cardons de France, à la moelle.
Croûtes à l'ananas.
Timbale de marrons, à la Chantilly.
Salade, fromage, glaces.

S. A. R. LE PRINCE CHARLES DE PRUSSE

Dîner servi par M. Blondil (1868).

Menu de 20 couverts. — La Haye.

Consommé au riz, à la Princesse.

Croquettes à la béchamel.
Cabillaud, garni de filets de sole.
Pommes de terre.
Roast-beef, au jus et sauce raifort.

Filets de pigeon, à la Maréchale.
Côtelettes de mouton, pointes d'asperges.
Vol-au-vent à la financière.
Filets de lièvre, à la romaine.

Choux-fleurs. Timbale de macaroni.

Cailles et chapons rôtis, cresson.

Gâteau Héloïse, garni.
Macédoine de fruits à la gelée.
Glaces, fruits, dessert.

S. A. R. LE PRINCE FRÉDÉRIC DES PAYS-BAS.

Dîner servi par M. Jaquet (1868).

Menu de 40 couverts. — Francfort.

Consommé à la Royale.

Rissoles Pompadour.
Fogosch, sauce hollandaise.
Filet de bœuf à la jardinière.

Côtelettes de marcassin, à la romaine.
Suprême de poulets, aux petits-pois.
Pain de perdreaux, à la Trévise.
Aspic de homards, sauce mayonnaise.

Punch à l'anglaise.

Faisans de Bohême, rôtis.
Pâté de foie-gras de canards.

Artichauts à la barigoule.
Pointes d'asperges, au velouté.
Timbale de marrons, au marasquin.
Crème bavaroise à la printanière.
Corbeille garnie de glaces.

S. E. LE BARON DE KUBEK, PRÉSIDENT DE LA DIÈTE GERMANIQUE.

Dîner servi par M. Émile Mondon (1866).

Menu de 20 couverts. — Vienne.

Potage crème de concombres.
Consommé à la Princesse.

Petits vol-au-vent, aux huîtres.
Croquettes de volaille.

Turbot à la hollandaise.
Pièce de bœuf à la jardinière.

Suprême de poulets, à la Royale.
Quenelles de perdreau, aux truffes.
Mayonnaise de crevettes.

Poulardes et cailles, rôties.
Salade et cresson.

Asperges, sauce à la crème.
Petits babas à la macédoine.
Gelée aux cerises.

S. A. R LE PRINCE PHILIPPE DE WURTEMBERG.

Dîner servi par M. Martin (1868).

CUISINE

DE TOUS LES PAYS

BATTERIE DE CUISINE, MEUBLES, USTENSILES

Dans ce livre, où sont sans cesse mentionnés les différents ustensiles servant aux opérations culinaires, j'ai jugé utile de reproduire des modèles variés d'une batterie de cuisine, en la complétant par la reproduction d'un certain nombre de meubles de cuisine, dont les praticiens pourront tirer quelque profit.

Les casseroles, les marmites, les plats à sauter ou sautoirs, les braisières, les poissonnières, les poêlons et bassines, les plaques et plafonds, et enfin les moules de différents genres, constituent en fait ce qu'on appelle *batterie de cuisine;* cette batterie doit être plus ou moins complète, plus ou moins variée, selon que le travail est important. Mais, dans une cuisine bien organisée, ce n'est pas seulement la variété des pièces en cuivre que les cuisiniers doivent avoir à leur disposition, il faut aussi que la quantité, que le nombre de ces pièces soit en rapport avec les exigences d'un travail plus compliqué que les circonstances imprévues peuvent exiger.

Dans une cuisine où la batterie est incomplète ou insuffisante, les opérations deviennent difficiles, gênées, et par ce fait imparfaites : il ne saurait en être autrement.

Le travail de la cuisine a, dans certains moments, des exigences toutes particulières desquelles il faut absolument tenir compte ; et ce n'est certes pas en diminuant les facilités qu'il réclame, qu'on peut espérer en atteindre la perfection.

En reproduisant une série à peu près complète des pièces en cuivre, applicables aux cuissons, j'ai voulu non seulement en faire ressortir l'importance et l'utilité, mais encore préciser et définir les perfectionnements applicables à chaque genre ; c'est dans ce but que j'ai signalé les diverses variétés que chaque genre comporte.

Les meubles ou ustensiles de cuisine, dont la description suit celle des vases en cuivre, mérite à un égal degré l'attention des praticiens ; ces descriptions, s'appuyant sur des dessins exacts, renferment des éléments instructifs et profitables.

Les dessins de 1 à 6 représentent des vases en cuivre destinés à la cuisson des poissons; dans une grande cuisine, les poissonnières doivent être nombreuses, de dimensions graduées et de formes diverses; il en faut pour cuire les grands et les moyens poissons de forme allongée, tels que : saumons, brochets, carpes, etc. ; il en faut aussi pour cuire entiers les poissons plats, tels que : turbots, barbues, carrelets.

Les dessins de 3 à 6 représentent les poissonnières adaptées pour la cuisson des poissons de forme allongée : ces vases sont à anses latérales; ils sont munis d'une grille percée, ils doivent aussi être munis d'un couvercle.

Les poissons plats, turbots et barbues, sont cuits entiers dans des turbotières, dont le dessin 1 représente un spécimen : ces vases sont de forme basse, ovale, se rapprochant de celle des turbots; ils sont munis d'une grille percée et d'un couvercle; de même que les autres poissonnières, les turbotières sont étamées en dedans.

Mais si les poissons plats sont divisés en morceaux, ou simplement coupés en deux, ils peuvent être cuits dans des vases larges et plats, représentés par les dessins 25, 26, 32 et 34.

Le dessin 7 représente une casserole à fond rond, plus large que haute; elle est spécialement destinée à la réduction des sauces.

Les dessins 8 et 9 représentent des casseroles plates : la première est à couvercle, en cuivre épais : c'est ce qu'on appelle un *sautoir;* la deuxième est aussi un sautoir, mais à cuivre mince : celles-ci sont spécialement destinées à faire sauter les filets, les escalopes, les côtelettes, etc. Les sautoirs doivent être nombreux dans une cuisine, il faut absolument en avoir de toute dimension, des plus grands aux plus petits.

Les dessins 10, 11, 12, représentent des casseroles à cuisson, de dimensions graduées; elles ne diffèrent entre elles que par la forme ; elles sont de deux genres : la première (dessin 10) est de forme haute, à anse courbe : l'anse ou plutôt la queue de la casserole et celle du couvercle sont percées aux extrémités ;

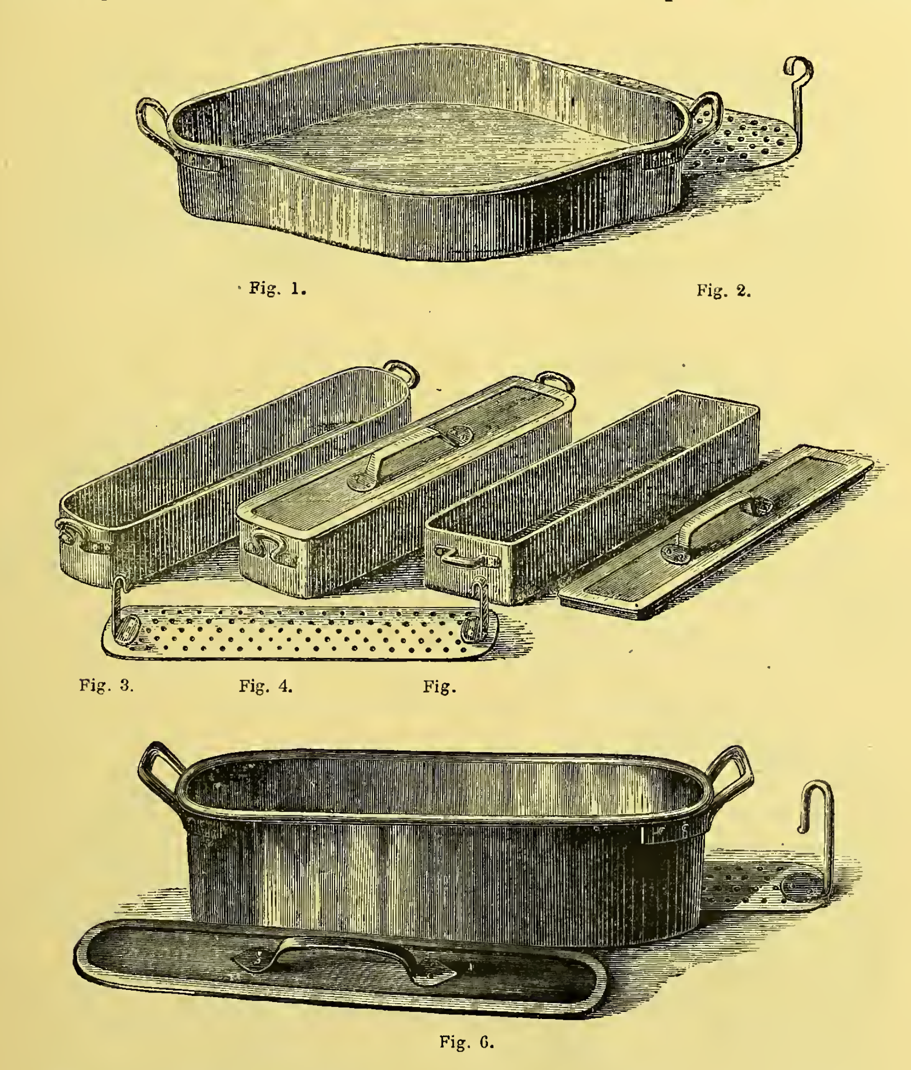


Fig. 1. Fig. 2.

Fig. 3. Fig. 4. Fig.

Fig. 6.

ces casseroles sont destinées à être appendues aux étagères, tandis que les deux suivantes, n'ayant pas les queues percées, doivent être rangées sur les étagères, dans l'ordre où elles se trouvent représentées par le dessin.

Les casseroles à anse courbe sont plus élégantes et bien plus commodes dans la pratique que celles à anse droite : c'est le système français : les casseroles à anse droite représentent plutôt le système anglais.

La première de ces casseroles (10) est de forme plus haute que les suivantes : les casseroles hautes sont ordinairement employées à contenir des liquides, ou à marquer les jus, etc. ; la deuxième, de forme basse, est plus large que haute : celles-ci sont plutôt employées pour faire glacer les viandes.

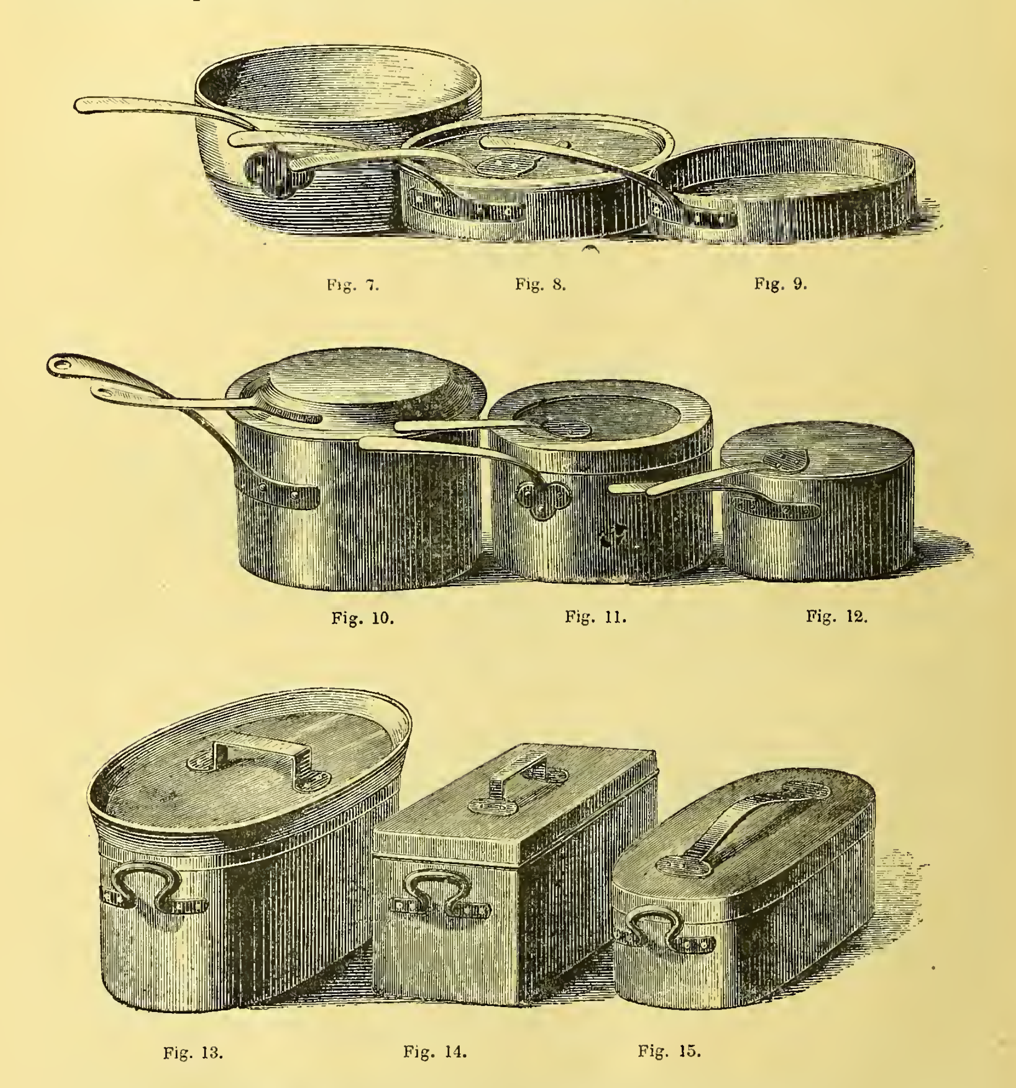


Fig. 7. Fig. 8. Fig. 9.

Fig. 10. Fig. 11. Fig. 12.

Fig. 13. Fig. 14. Fig. 15.

Ces trois casseroles (10, 11 et 12) ont chacune un couvercle de forme différente, jouant un certain rôle dans la pratique du travail. Le couvercle de la première est bombé ; en le renversant, on peut l'employer comme sautoir : dans les grands travaux, ces couvercles rendent des services continuels. Le couvercle de la deuxième casserole est creux et rentrant; il convient pour l'apprêt des

viandes devant cuire à l'étuvée et avec du feu sur le couvercle. Le couvercle de la troisième casserole est simplement plat.

Dans une grande cuisine, les casseroles de cuisson doivent être nombreuses

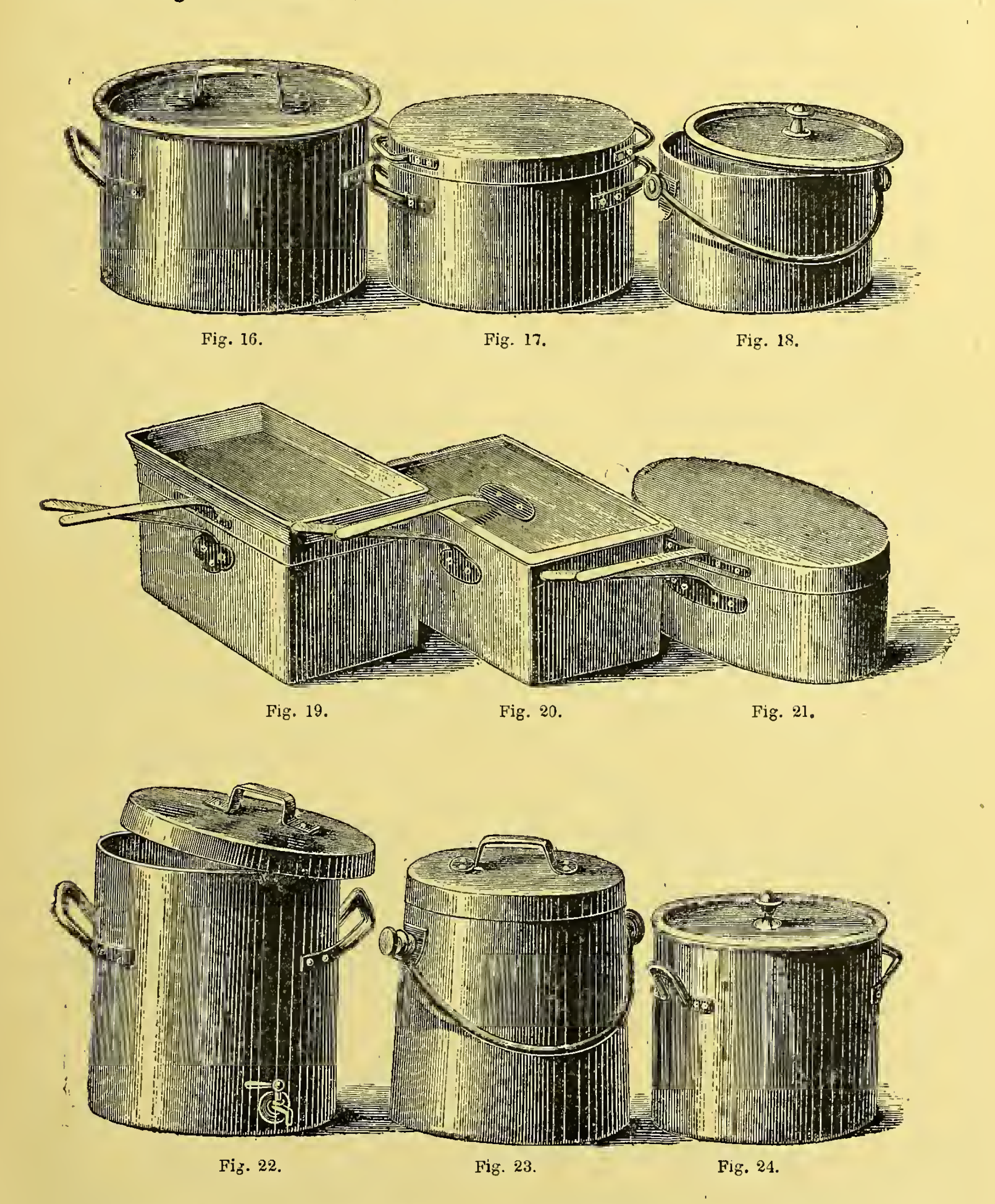


Fig. 16. Fig. 17. Fig. 18.

Fig. 19. Fig. 20. Fig. 21.

Fig. 22. Fig. 23. Fig. 24.

et de dimensions graduées, depuis celle de la contenance d'un litre jusqu'à celles qui en contiennent vingt ou trente : toutes doivent y figurer, et elles doivent porter chacune un numéro d'ordre correspondant à celui de son couvercle.

Dans les cuisines modernes, ces casseroles sont placées sur des étagères en fer ou en fonte, mais à jour; elles doivent être disposées par rang de hauteur, et avoir les queues tournées toutes du même côté. Le luxe principal d'une cuisine consiste à posséder beaucoup de casseroles; mais le luxe des casseroles elles-mêmes consiste en ce qu'elles soient soigneusement entretenues, bien étamées en dedans, et très luisantes en dehors : l'entretien d'une batterie de cuisine doit toujours être sévèrement surveillé par les chefs.

Les dessins 13, 14 et 15 représentent des braisières de différents genres, à anses : la première est de forme haute, arrondie sur les bouts; son couvercle creux peut contenir de la braise. — La deuxième est en forme de carré long, ayant les anses sur les bouts; son couvercle est plat en dessus, et s'emboîte à l'extérieur. Ces braisières conviennent pour la cuisson des jambons et des viandes salées : fermées hermétiquement, les liquides qu'elles renferment conservent longtemps l'ébullition sans qu'il soit nécessaire de faire beaucoup de feu ; les viandes cuisent ainsi dans une atmosphère concentrée qui augmente considérablement la force du calorique. — La troisième braisière est de forme basse, arrondie sur les bouts; son couvercle s'emboîte à l'extérieur. Par sa forme, ce vase convient pour *poêler* ou *braiser* les dindes, les oies et les gros chapons.

Les dessins 16, 17 et 18 représentent des caisses à jus; ces vases sont de forme plutôt large que haute. La première caisse est à anses latérales et à couvercle rentrant. La deuxième est aussi à anses latérales, mais son couvercle s'emboîte à l'extérieur; ce couvercle, renversé, peut servir de plafond. La troisième caisse est à anse courbe et à couvercle rentrant; elle ne diffère pas des précédentes par la forme.

Les dessins 19 et 20 représentent des casseroles carrées, servant à *braiser* ou à *poêler* les viandes ou les volailles : la première est à couvercle creux, s'emboîtant à l'extérieur, pouvant contenir de la braise. Le couvercle de la deuxième casserole s'emboîte à l'intérieur.

Le dessin 21 représente une casserole longue, arrondie sur les bouts; son couvercle est plat sur le haut, et à rebords, il s'emboîte à l'extérieur ; ce couvercle, renversé, peut servir de casserole plate ou de plafond.

Les dessins 22, 23 et 24 représentent des marmites à bouillon, de constructions différentes : la première est à anses latérales et à robinet, ce genre convient seulement pour les grands vases, de forte capacité, difficiles à remuer quand ils sont pleins. Le robinet adapté à cette marmite sert à l'écoulement du liquide : ces marmites sont indispensables dans les grandes cuisines. — La deuxième marmite est à anse courbe ; c'est la forme des moyennes marmites, c'est-à-dire de la contenance de 20 litres jusqu'à 40.

Le dessin 24 représente une marmite à potage, à anses latérales, à couvercle rentrant, semblable à ceux des casseroles à sauce, c'est-à-dire aux *bainmaris*.

Ces marmites sont usitées pour tenir au chaud les potages liés, qui ne doivent plus bouillir, dès qu'ils sont terminés ; en ce cas, ces marmites sont

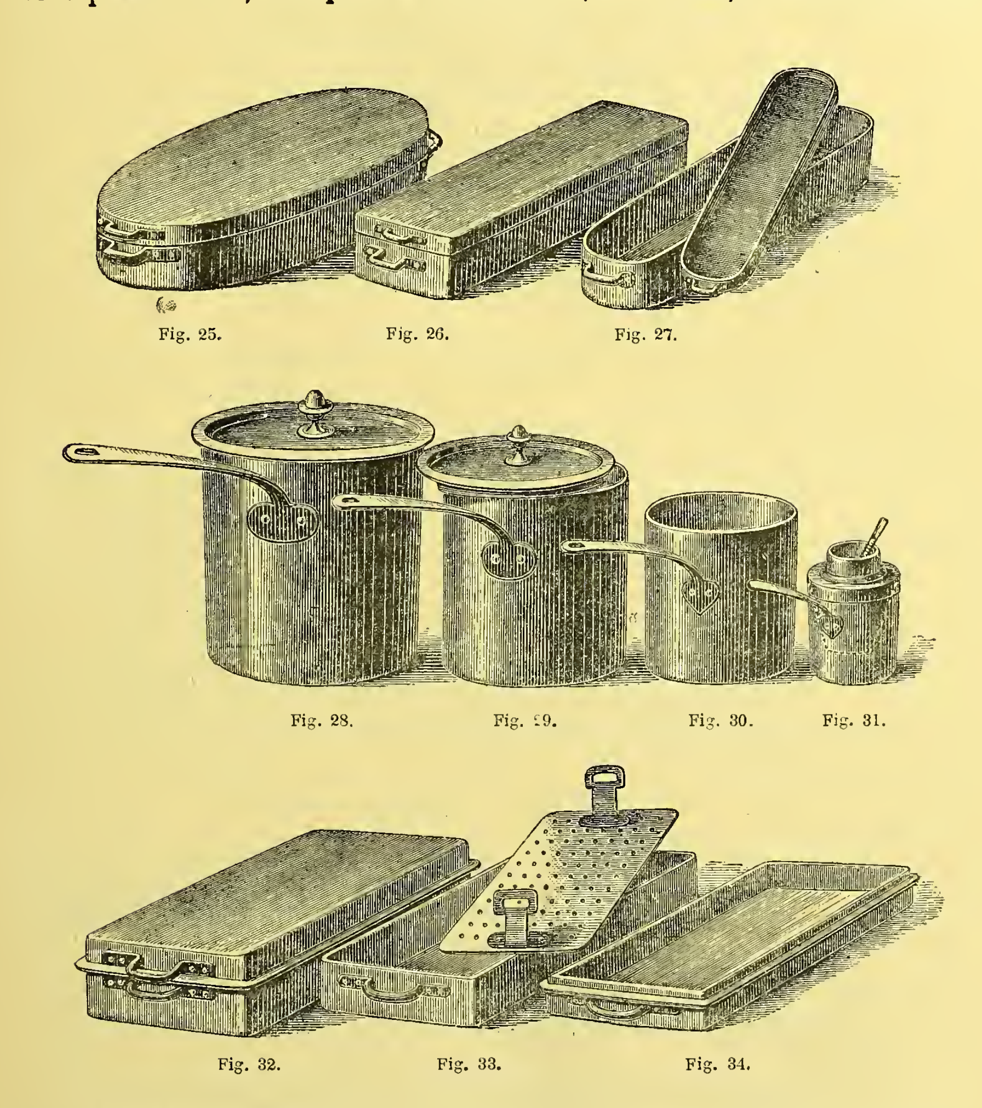


Fig. 25. Fig. 26. Fig. 27.

Fig. 28. Fig. 29. Fig. 30. Fig. 31.

Fig. 32. Fig. 33. Fig. 34.

placées dans une casserole ou un plafond creux contenant de l'eau chaude, et tenu sur le côté du feu : ces marmites ne sont généralement pas très grandes.

Les dessins 25, 26 et 27 représentent des casseroles de forme longue, mais de construction différente : la première est plate, arrondie sur les bouts ; elle convient pour la cuisson des selles de chevreuil, de mouton ou de veau ; son

couvercle est à rebords rentrants, et à anses : renversé, il peut lui-même servir de plafond, de sautoir ou de caisse à bain-marie. — La deuxième est aussi de forme basse, carrée sur les bouts ; elle est usitée surtout pour la cuisson des filets de bœuf ; son couvercle est aussi à anses et à rebords : renversé, il peut servir de plafond, et aux mêmes usages que le précédent. — La troisième nc diffère de la deuxième que par sa forme arrondie sur les bouts.

Les dessins 28, 29, 30 représentent des casseroles à sauce ou, pour mieux dire, des *bainmaris*, c'est-à-dire hautes de forme, étamées en dedans et en dehors, dans lesquelles on tient les sauces au chaud dans la caisse à « *bain-marie* » : les couvercles de ces casseroles sont rentrants, étamés sur toutes leurs surfaces : l'utilité des *bainmaris* est tellement manifeste qu'il est en quelque sorte impossible de s'en passer, même dans les petites cuisines.

Dans une grande cuisine, on dispose ordinairement de deux séries de *bain-maris :* l'une, dont le premier numéro est de la contenance d'un quart de litre, et le dernier d'un litre. La seconde série commence par la contenance d'un litre et demi et s'élève jusqu'à 4, 6 et 8 litres.

Le dessin 31 représente le *bainmari* à glace, ayant son pinceau dedans : cette casserole est à double fond ; celui-ci est représenté par des points sur le dessin : le vase renfermant la glace est mobile, et se trouve plongé dans l'eau chaude contenue au fond de la casserole : par cette combinaison la glace chauffe sans bouillir.

Les dessins 32 et 33 représentent des plafonds creux, de forme carrée, avec des anses sur les bouts ; ces plafonds sont munis d'une grille en métal, à jours ; leur couvercle à rebords peut, quand il est renversé (dessin 34), servir à son tour de plafond creux. Ces vases conviennent pour la cuisson des poissons plats ou des fricandeaux; ils sont d'une grande utilité dans le travail.

Les dessins 35 à 37 sont des casseroles à sauce, hautes de forme, à couvercle plat, à anses courbes : c'est dans ces casseroles qu'on fait ordinairement dépouiller les sauces, sur le côté du feu. Ces vases ne sont étamés qu'à l'intérieur.

Les dessins 38 à 40 représentent des caisses à transporter le bouillon ou les sauces, en voyage ; elles sont très commodes, car elles tiennent peu de place ; leur couvercle est vissé dans le goulot, et recouvert d'un tube vissé, muni d'une poignée en fer. Ces vases doivent être étamés à l'intérieur et à l'extérieur.

Les dessins 41, 42, 43 représentent un chaudron et 2 bassines ; les chaudrons sont de grandes bassines à fond presque plat : ils ne sont jamais étamés. Ces vases servent à différents usages, mais surtout au blanchissage des légumes verts. La plus grande des 2 bassines est à anses latérales ; elle n'est pas étamée, et peut être employée à la cuisson ou au blanchissage des légumes ou des fruits. La petite bassine n'a qu'une anse, se composant d'un simple anneau ;

ce genre est spécialement adopté pour fouetter les blancs d'œuf. Les bassines à blancs d'œuf ne sont généralement pas étamées ; cependant bien des cuisiniers



Fig. 35. Fig. 36. Fig. 37.

Fig. 38. Fig. 39. Fig. 40.

Fig 41. Fig. 42. Fig. 43.

les font étamer, car les blancs fouettés dans des vases rouges prennent souvent une teinte verte, mais les blancs fouettés dans une bassine étamée sont susceptibles de *grener*.

Les dessins de 44 à 46 représentent des poêlons d'office ; ces casseroles ne

sont étamées ni en dehors ni en dedans : elles ne peuvent donc servir à la cuisson d'aucune sauce, d'aucune viande, ni surtout du lait ou des crèmes ; elles sont employées soit à la cuisson du sucre, soit au blanchissage des légumes verts. — Le premier de ces poêlons est à fond plat, les deux autres à fond



Fig. 44. Fig. 45. Fig. 46.

Fig. 47. Fig. 48. Fig. 49. Fig. 50.

Fig. 51. Fig. 52. Fig. 53. Fig. 54. Fig. 55.

rond ; les petits poêlons à bec sont ordinairement employés pour filer le sucre.

Le dessin 47 représente un moule en cuivre, à *macédoine*, c'est-à-dire un moule à gelée, ayant un double fond en cuivre étamé. Ce double fond est mobile ; il est maintenu à une égale distance des bords et du fond du moule, à

l'aide de trois agrafes adhérant à celui-ci. Avec un tel moule, il est facile d'obtenir un joli entremets.

Les dessins 48 et 49 représentent deux moules à gelée, ouvragés ; ces moules sont à cylindre, munis d'un couvercle s'adaptant à leur calibre ; ce couvercle

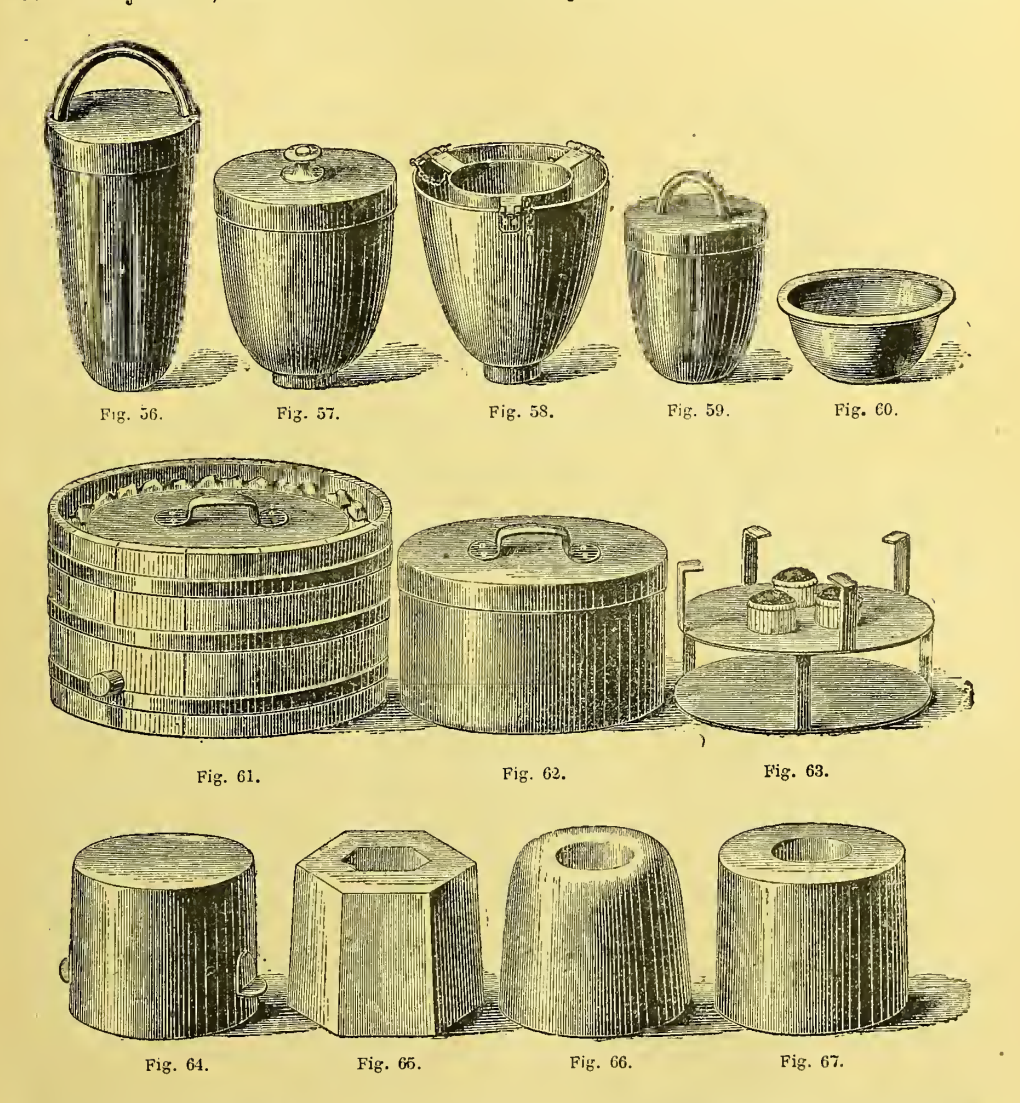


Fig. 56. Fig. 57. Fig. 58. Fig. 59. Fig. 60.

Fig. 61. Fig. 62. Fig. 63.

Fig. 64. Fig. 65. Fig. 66. Fig. 67.

est creux en dessus, afin qu'il puisse contenir de la glace pilée. J'ai toujours vu avec peine que la plus grande partie des moules à entremets, livrés au commerce, soient dépourvus de couvercle : ils sont par ce fait incommodes, et occasionnent souvent des désagréments aux cuisiniers : cette remarque s'adresse aux chaudronniers parisiens.

Le dessin 50 représente le couvercle du moule, vu à l'envers, afin de faire observer qu'il porte sur son centre un tube en relief, s'adaptant au cylindre du moule.

Les dessins de 51 à 55 représentent une série de casseroles de voyage, s'emboîtant les unes dans les autres, de façon à tenir peu de place, et à ne pas devenir gênantes. Ces séries sont composées de six ou de douze casseroles ; celles-ci sont munies d'un couvercle à rebords qui, renversé, peut servir de sautoir ou de plafond. Pour le maniement de ces vases on emploie différents crochets dont je donne ici le modèle (dessins 53, 54), car ils ne sont pas semblables. Si les casseroles sont tout à fait unies, c'est-à-dire, sans aucune espèce d'anses, il faut alors employer le double crochet, tandis que si elles sont munies d'une petite anse, un simple crochet suffit.

Le dessin 55 représente le couvercle à anse, renversé.

Le dessin 56 représente un moule en cuivre de forme unie, et conique : ces moules, fermant hermétiquement, conviennent pour mouler les *fromages glacés*, et même les *mousses*. — Le dessin 57 représente un moule à dôme ou à *mousse*, avec son couvercle s'emboîtant à l'extérieur. Ces moules sont en cuivre, étamés à l'intérieur et à l'extérieur. — Le dessin 58 représente un moule à bombe, ayant un double fond ; ces moules conviennent aussi pour les poudings froids. — Le dessin 59 représente un moule à pouding chaud. — Le dessin 60 représente un moule à calotte.

Le dessin 61 représente un baquet à *frapper* les glaces moulées, ou les soufflés glacés. — Le dessin 62 représente la caisse dans laquelle est placée la grille à étages, représentée par le dessin 63. La caisse à frapper doit être en cuivre mince : on les fait quelquefois en fer-blanc ; mais, dans ces conditions, elles sont bien vite abîmées par l'action de la glace salée.

Le dessin 64 représente un moule uni, à charlotte, ayant deux anses latérales. Ces moules sont très utiles dans une cuisine ; ils sont étamés seulement à l'intérieur. Le dessin 65 représente un moule à cylindre de forme hexagone. Ces moules servent tout à la fois pour mouler des entrées ou des entremets.

Le dessin 66 représente un moule à cylindre ayant le fond bombé ; ces moules simples sont très jolis. — Le dessin 67 représente un moule à cylindre, uni ; ce moule, de même que les précédents, est applicable aussi bien pour mouler des entrées que des entremets.

Ces quatre spécimens de moules sont en quelque sorte indispensables dans une cuisine où le travail est suivi ; les moules, en général, doivent être non seulement variés, mais nombreux, car dans les grandes affaires, ils jouent toujours un rôle considérable.

Le dessin 68 représente un moule à corbeille, en cuivre, forme droite, com-

posé de deux pièces : le pied et la coupe. Avec ce moule, on peut exécuter des corbeilles en nougat, en pâte d'office ou en pastillage. Dans une cuisine bien montée, les moules à corbeille doivent être nombreux et de dimensions graduées : les plus grands sont appliqués à former des pièces de pâtisserie; les plus petits sont appliqués à l'ornementation; avec ceux-ci, on peut exécuter de



Fig. 68. Fig. 69. Fig. 70.

Fig. 71. Fig. 72. Fig. 73. Fig. 74. Fig. 75.

Fig. 76. Fig. 77. Fig. 78.

petites corbeilles en *glace-royale* ou en sucre filé. Les grands moules à corbeille, de forme droite, sont souvent employés à former le corps d'un socle d'entremets.

Le dessin 69 représente un moule à pâté-chaud, à charnières; ces moules sont généralement en fer-blanc. Je donne, plus loin, des modèles de moules à pâté-froid, ronds et longs.

Le dessin 70 représente une corne d'abondance : ces moules sont en fer-blanc et à charnières ; ils servent le plus souvent à former des cornes d'abondance en nougat, en pastillage ou en pâte d'office, mais ils peuvent aussi être appliqués comme ornementation de pièces froides. De même que les moules à corbeille, ceux-ci sont d'un grand usage dans la cuisine ; c'est par ce motif qu'il convient d'en posséder de formes et de dimensions variées.

Les dessins 71 à 75 représentent différents moules à bordure : le premier est à fond concave ; il est surtout employé pour dresser les entrées de quenelles, et aussi de filets de volaille ou de gibier. Le deuxième est un moule ovale, à fond plat ; il est employé pour les grandes bordures de relevés. Le troisième moule est à fond bombé, on l'appelle moule à *savarin ;* dans ces moules on peut, en effet, cuire des savarins ou toute autre sorte de biscuit ; on peut aussi y mouler des bordures en riz ou en farce. Le quatrième moule est à fond uni ; le cinquième est de forme hexagone : dans celui-ci, on peut également cuire des gâteaux ou mouler des bordures.

Le dessin 77 représente un moule à filer des *sultanes :* il est muni, à l'intérieur, d'un tube qui en facilite le maniement ; même avec sa douille, ce moule peut servir à monter des croquembouches. Ces moules sont ordinairement de haute forme, étamés en dehors et en dedans.

Les deux dessins 76 et 78 représentent l'ensemble d'un moule à entremets froid : le premier est un moule plein, formé par 6 tourelles rondes, graduées et bombées sur le haut. Le deuxième constitue le double fond de ce moule ; il est composé d'une colonne centrale et de six colonnes plus petites, à torsades ; ces colonnes sont mobiles et vides, mais à chacune d'elles est adapté un petit tube destiné à donner de l'air à l'intérieur, et à faciliter le démoulage.

Pour préparer un entremets à l'aide de ces deux pièces, il faut placer le moule plein dans un vase, l'entourer avec de la glace, poser le double-fond bien d'aplomb, et remplir le moule avec de la gelée blanche ; quand celle-ci est prise, emplir tour à tour les colonnes avec de l'eau tiède, et les enlever, en les tournant dans le sens de la torsade ; le vide laissé par les différentes colonnes est alors empli avec de la gelée rouge, ou même avec un appareil de pain de fruits rouges. Comme variété, on peut aussi emplir le moule plein avec une gelée nuancée, et le vide des colonnes avec un appareil blanc. — Ce moule est d'origine anglaise.

Le dessin 79 représente un gaufrier creux, à carreaux, servant à cuire des gaufres légères, pour entremets ; les gaufriers d'office sont plats, de forme ronde ou carrée, ils servent à cuire des gaufres pouvant être roulées. Autrefois, on faisait un grand usage de ces ustensiles, aujourd'hui on les emploie moins,

parce que les cuisiniers font peu de cas des gaufres, qui cependant offrent une variété d'entremets très agréable.

Les dessins 80 et 82 représentent 2 moules à pâté-froid, de forme ronde, à charnières. Les pâtés cuits dans ces moules peuvent servir comme entrée froide.



Fig. 79.

Fig. 80. Fig. 81. Fig. 82.

Fig. 83. Fig. 84.

Le dessin 81 représente un grand moule à pâté-froid, de forme ovale. Ces moules sont ou en cuivre ou en fer-blanc; ils sont d'un usage trop journalier pour que les cuisiniers négligent d'en avoir à leur disposition de différentes formes et de grosseur variée.

Les dessins 83 et 84 représentent 2 *salamandres* de forme différente : la

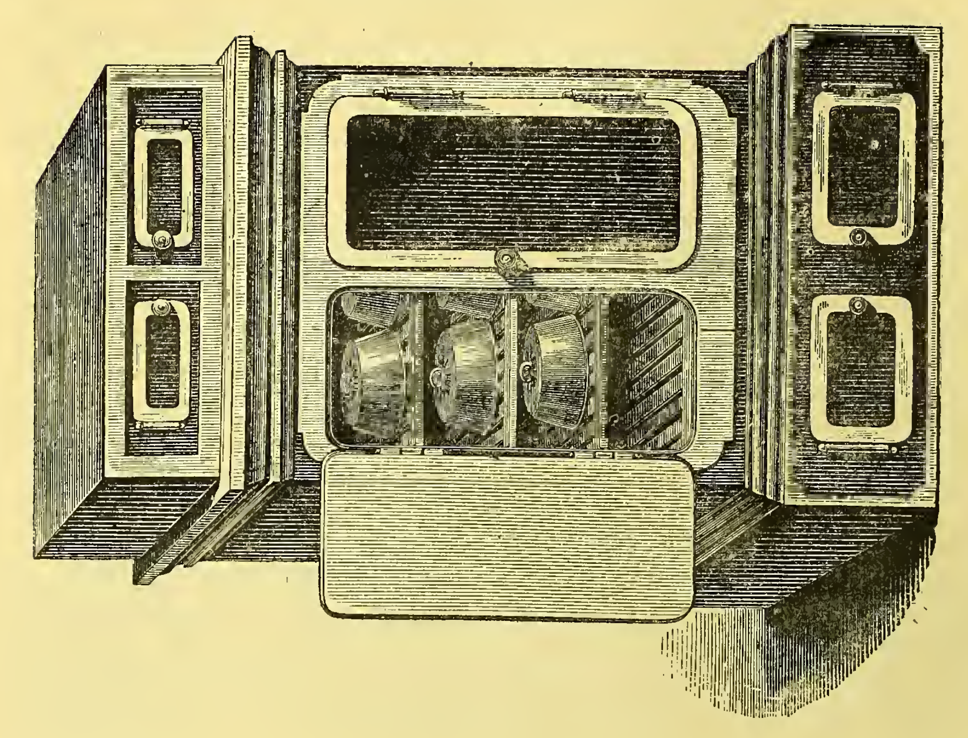


Fig. 86. — Étuve de cuisine, en fer.

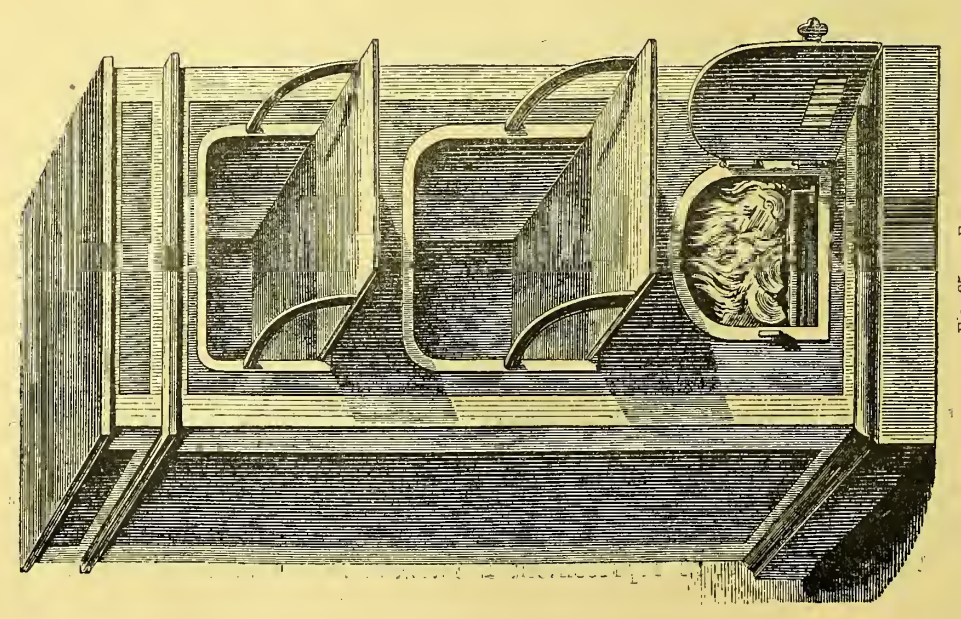


Fig. 85. — Four en er.

salamandre est employée à glacer à chaud les entremets, les gratins de légumes, de farinages ou de poisson, et enfin tous les mets exigeant d'être colorés vivement sans le secours du four. Les *salamandres* sont en fer épais; avant de les employer, elles doivent être rougies en plein feu.

Four en fer. (Dess. 85.)

Ce four existe en Angleterre et en Allemagne, en France il est moins répandu ; je ne saurais trop recommander son admission dans une cuisine petite ou grande, car il y est d'une utilité incontestable.

Ce four est construit en fer, il est à double fond, et chauffé par un foyer placé à sa base, pouvant être alimenté au charbon ou au bois; mais le charbon est préférable, en ce qu'il produit une chaleur plus intense et plus régulière ; avec l'emploi du charbon, l'entretien du foyer devient peu coûteux, en raison surtout des facilités qu'on en tire. Ce four peut, au besoin, être placé en relief dans la cuisine ; mais, du moment que cela est possible, il est préférable de l'établir dans l'épaisseur d'un mur, ou de l'envelopper de maçonnerie, afin qu'il conserve davantage sa chaleur. Ces fours ont deux ou trois compartiments, selon leurs dimensions, dans lesquels la chaleur est plus ou moins active, selon que le compartiment est plus rapproché du foyer : ainsi, dans le compartiment inférieur, on peut cuire de gros pâtés, ou faire rôtir de grosses pièces de boucherie, tandis que dans le second ou le troisième compartiment, on ne peut cuire que de la petite pâtisserie; cependant, pour quelqu'un qui a la pratique de ces fours et sait en diriger la chaleur, il est facile d'en tirer les plus grands avantages.

En somme, si ces fours n'ont pas la régularité précise des fours en maçonnerie, puisque le feu est continu, ils sont néanmoins plus parfaits et plus sûrs que les fours adaptés aux fourneaux de cuisine : voilà pourquoi j'en recommande l'acquisition même dans les cuisines où il existe de grands fours.

Étuve de cuisine, en fer. (Dess. 86.)

Cette étuve est construite pour être placée à côté du fourneau de la cuisine, dont le conduit même du foyer lui communique la chaleur : c'est à la fois une économie et un embarras de moins, puisqu'il n'est pas nécessaire d'allumer ni d'entretenir continuellement du feu pour la chauffer.

Mais, pour que cette étuve puisse être chauffée extérieurement par le conduit du foyer, il est nécessaire qu'elle soit placée ou dans l'épaisseur d'un mur, ou enveloppée de maçonnerie, en laissant tout autour d'elle, sur le côté et le fond, un espace vide, dans lequel la chaleur se répand et enveloppe la caisse

dans son ensemble, excepté du côté où se trouvent les portes. Afin d'introduire le moins d'air possible à l'intérieur, quand l'étuve est chaude, les portes s'ouvrent par compartiments; il est évident que cette fermeture doit être en quelque sorte hermétique. Le compartiment supérieur de l'étuve est ordi-

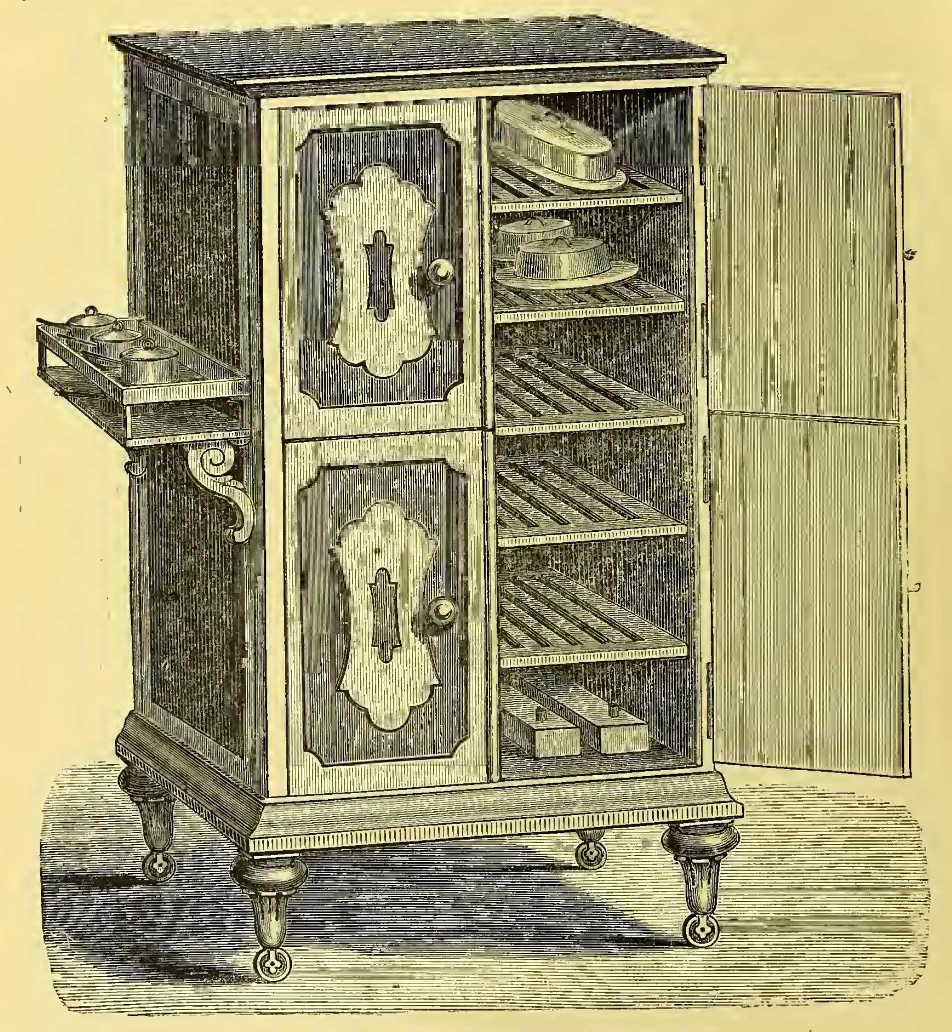


Fig. 87. — Étuve mobile de salle à manger.

nairement la partie la plus chaude; ce degré convient pour faire sécher les meringues, et même pour faire légèrement colorer des mets meringués.

Au cas où cette étuve serait, par nécessité, placée loin du fourneau, et par conséquent privée de la chaleur du conduit, on pourrait la chauffer soit à l'aide d'une lampe à esprit-de-vin, soit au gaz, soit enfin avec de la braise de charbon de bois.

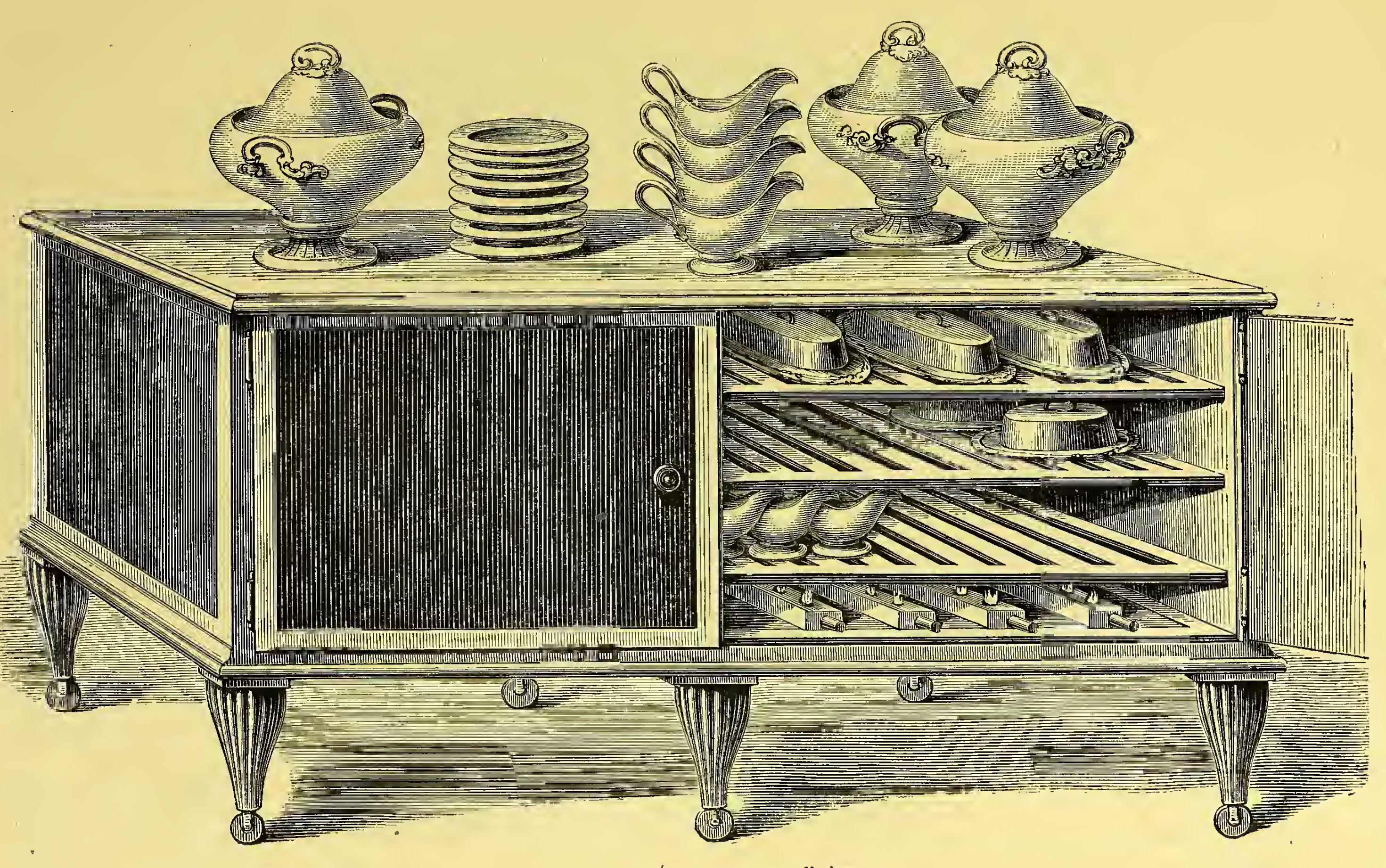


Fig. 88. — Étuve mobile de salle à manger.

Étuves mobiles de salle à manger. (Dess. 87, 88.)

Dans les grandes maisons, les étuves de salle à manger sont aussi nécessaires que celles de la cuisine. Quel que soit l'ordre de service qu'on adopte, il est impossible de servir un grand dîner, en parfait état, sans le secours

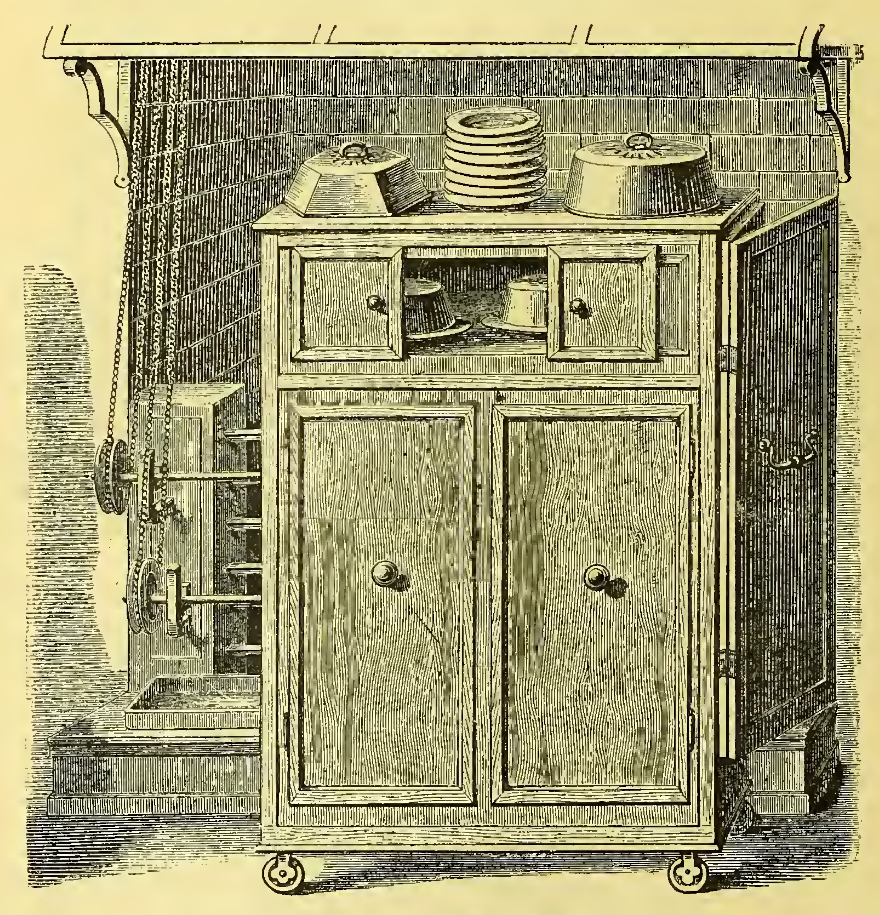


Fig. 89. — Rôtisserie à l'anglaise.

d'étuves suffisantes pour contenir une ou plusieurs séries de mets, selon que la salle à manger est plus ou moins éloignée de la cuisine. Ces étuves sont placées dans l'avant-salle.

Les deux étuves dont je reproduis le modèle, pages 48 et 49, sont en fer ; la première peut servir pour un dîner de 50 à 80 couverts ; elle est plus haute que large, portée sur des pieds à roulette ; elle est à 5 rayons, elle a la profondeur d'un grand plat long ou de 2 ronds. Elle peut être chauffée au gaz ou

à l'esprit-de-vin. Sur l'un des côtés est fixé un support mobile sur lequel on peut placer une petite caisse à bain-marie, pouvant contenir quelques petites casseroles à sauce.

La seconde étuve peut servir pour un dîner de 2 à 300 couverts; elle est plus large que haute, elle n'a que 3 rayons, mais le dessus, n'étant pas très élevé, peut fort bien être employé à tenir au chaud les soupières, les sau-

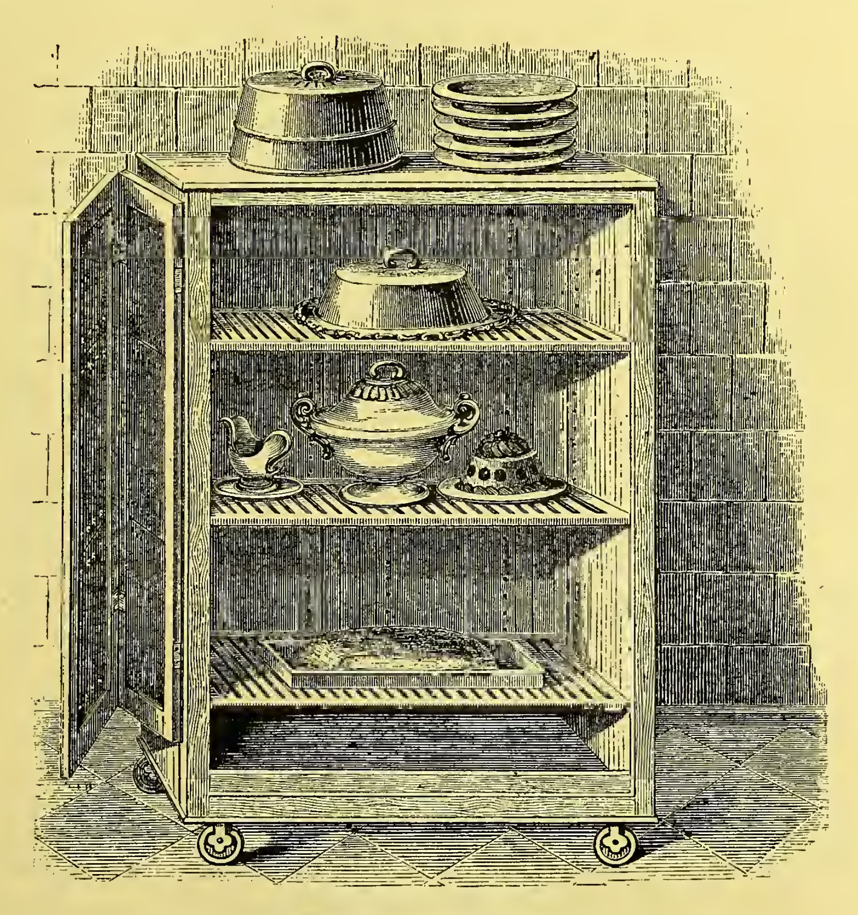


Fig. 90. — Rôtisserie à l'anglaise.

cières et même les casseroles à sauce. Cette dernière étuve, étant aussi transportable, peut être employée à la cuisine quand les étuves fixes ne sont pas suffisantes.

Rôtisserie à l'anglaise. (Dess. 89-90.)

Les rôtisseries, en Angleterre, sont, en général, d'une grande perfection, bien construites, bien entretenues : à mon avis, ce sont les mieux comprises ;

il est à désirer que ce genre se propage sur le continent, dans les grandes cuisines, tout le monde y gagnerait.

Le premier de ces 2 dessins représente le feu de broche, devant lequel est posée une étuve mobile, en forme de paravent; elle est en bois, doublée en fer-blanc, à l'intérieur ; elle est munie de 3 grilles, sur lesquelles on peut déposer les plats du service, les cloches et enfin les rôtis, quand ils sont retirés de la broche. Le côté de l'étuve faisant face au feu de broche est ordinairement garni d'une toile en fil de fer très fin, destinée à garantir son intérieur de la poussière et des éclats du feu de broche; des deux côtés, l'étuve est munie d'un petit paravent, se repliant au besoin sur lui-même, mais dont l'emploi, pendant la cuisson des rôts, est de rester ouvert, afin de garantir des courants d'air, les rôts et le feu, et en même temps de concentrer la chaleur : ces paravents sont aussi doublés du côté exposé au feu.

L'étuve est à roulettes; elle est par ce fait facile à mouvoir; mais, pendant que le feu est allumé, il n'est pas nécessaire de la remuer : pour prendre ou remettre les plats sur les grilles, il suffit d'ouvrir les portes du côté extérieur, qui sont ou à pivot ou à coulisses, et à compartiments; par ces dispositions, on n'est pas dans la nécessité d'ouvrir toute l'étuve pour mettre les plats au chaud ou les retirer.

Le deuxième dessin représente l'étuve vue du côté exposé à la chaleur du feu quand le feu de broche est allumé. J'ai tenu à produire deux dessins de cette étuve, afin d'en donner au lecteur une idée exacte, et à ceux qui voudraient en faire construire de semblables, des indications positives sur lesquelle aucune méprise n'est possible.

Rôtisserie à l'ancienne. (Dess. 91.)

Le dessin représente la rôtisserie ancienne qu'on a si longtemps employée en France, et qui existe encore dans beaucoup de pays, en Italie et en Allemagne. En France, cependant, les rôtisseries à *volant* sont établies aujourd'hui dans toutes les grandes cuisines; dans bien des endroits on trouve même des rôtisseries à l'anglaise.

Le tournebroche à contre-poids était une merveilleuse invention, alors que les broches étaient encore tournées à la main, par des hommes, ou bien par des chiens placés dans des tambours. Mais, aujourd'hui, ces grands tournebroches n'existent plus guère que dans les cuisines des vieux châteaux, et dans celles où les dispositions de la cheminée ne permettent pas de poser un *volant*. Aussi, est-ce moins comme exemple que je produis ce dessin que comme motif de curiosité des choses du vieux temps, sur le point de disparaître.

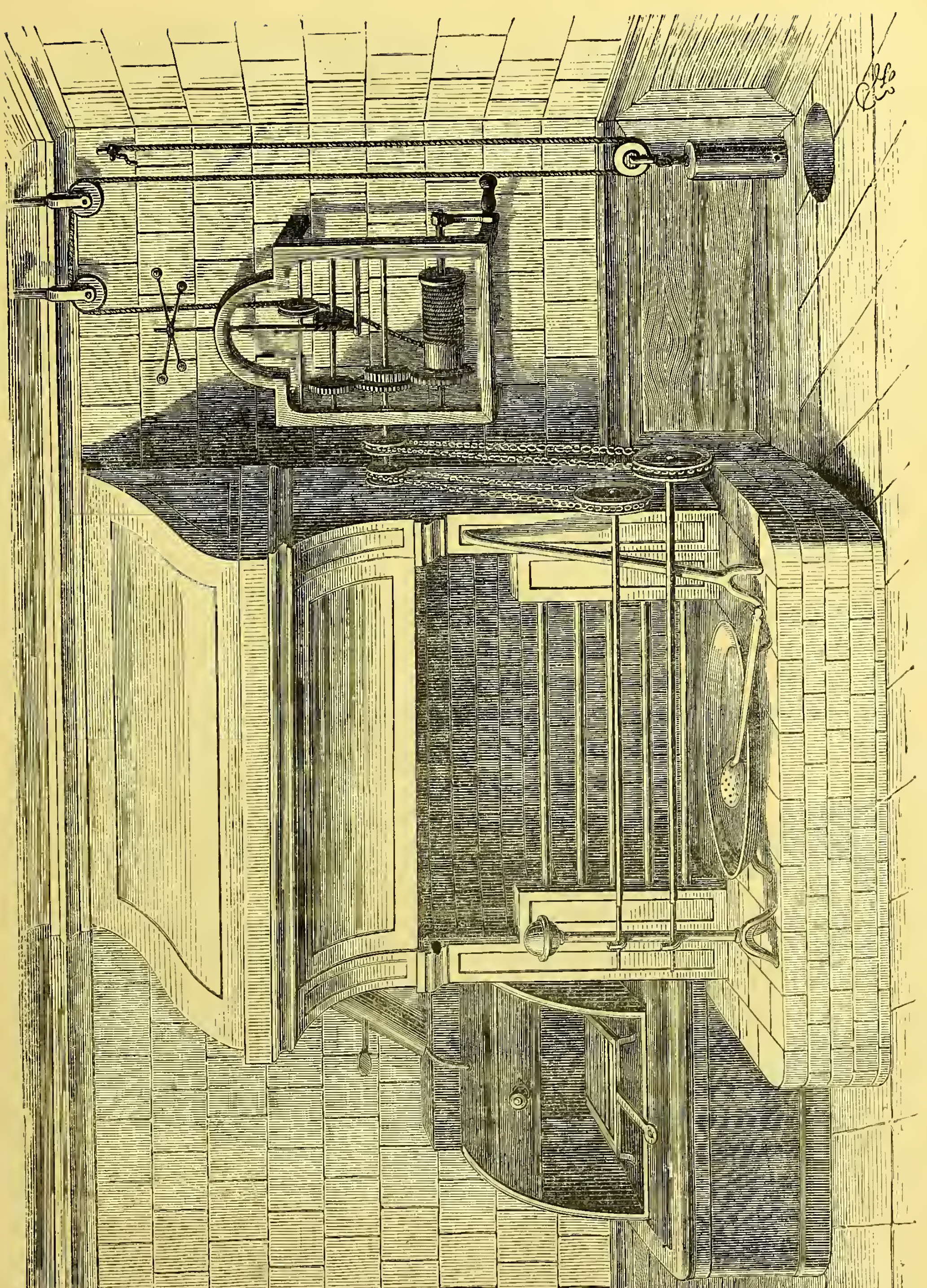


Fig. 91. — Rôtisserie à l'ancienne.

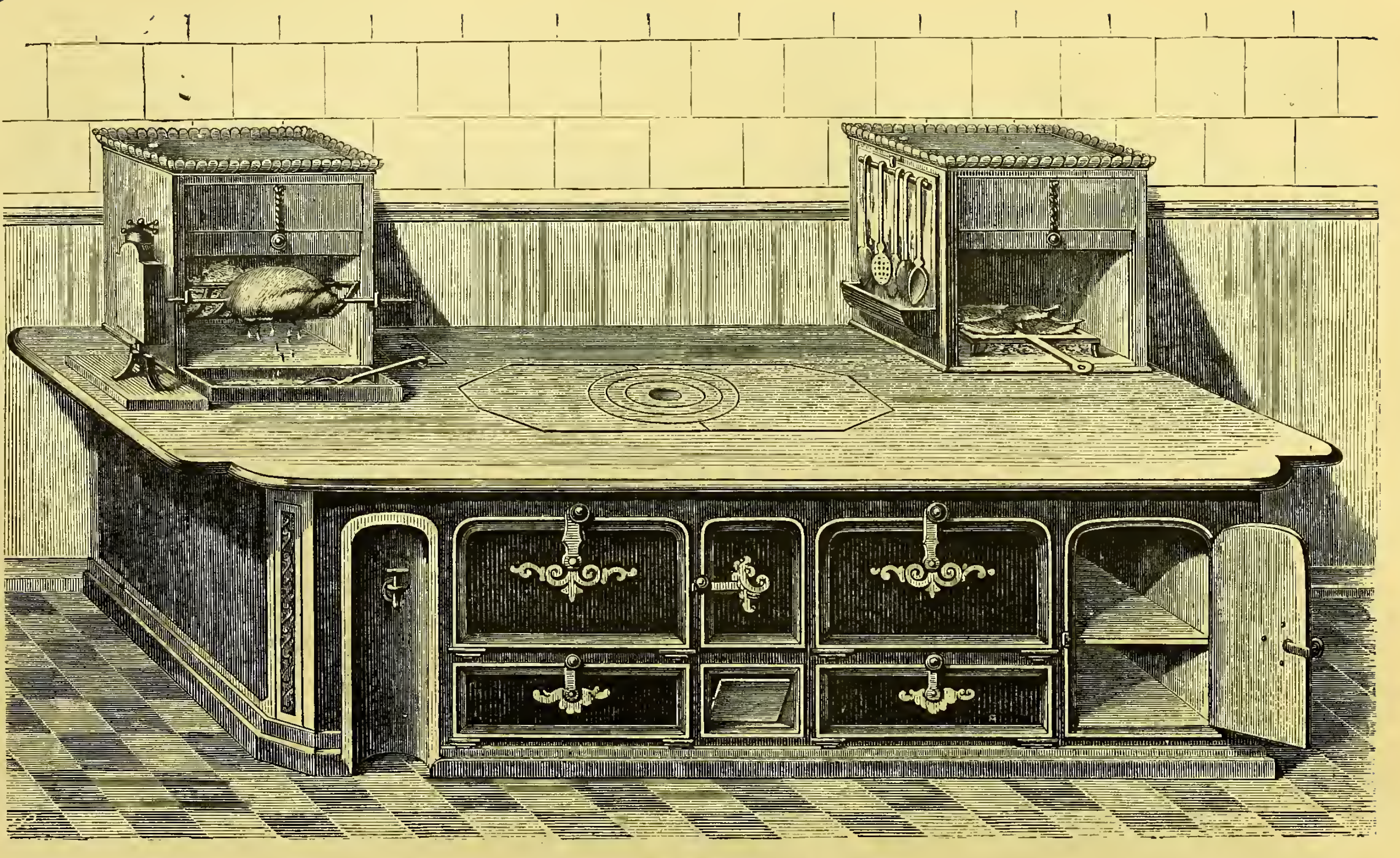


Fig. 92. — Fourneau de cuisine en fer.

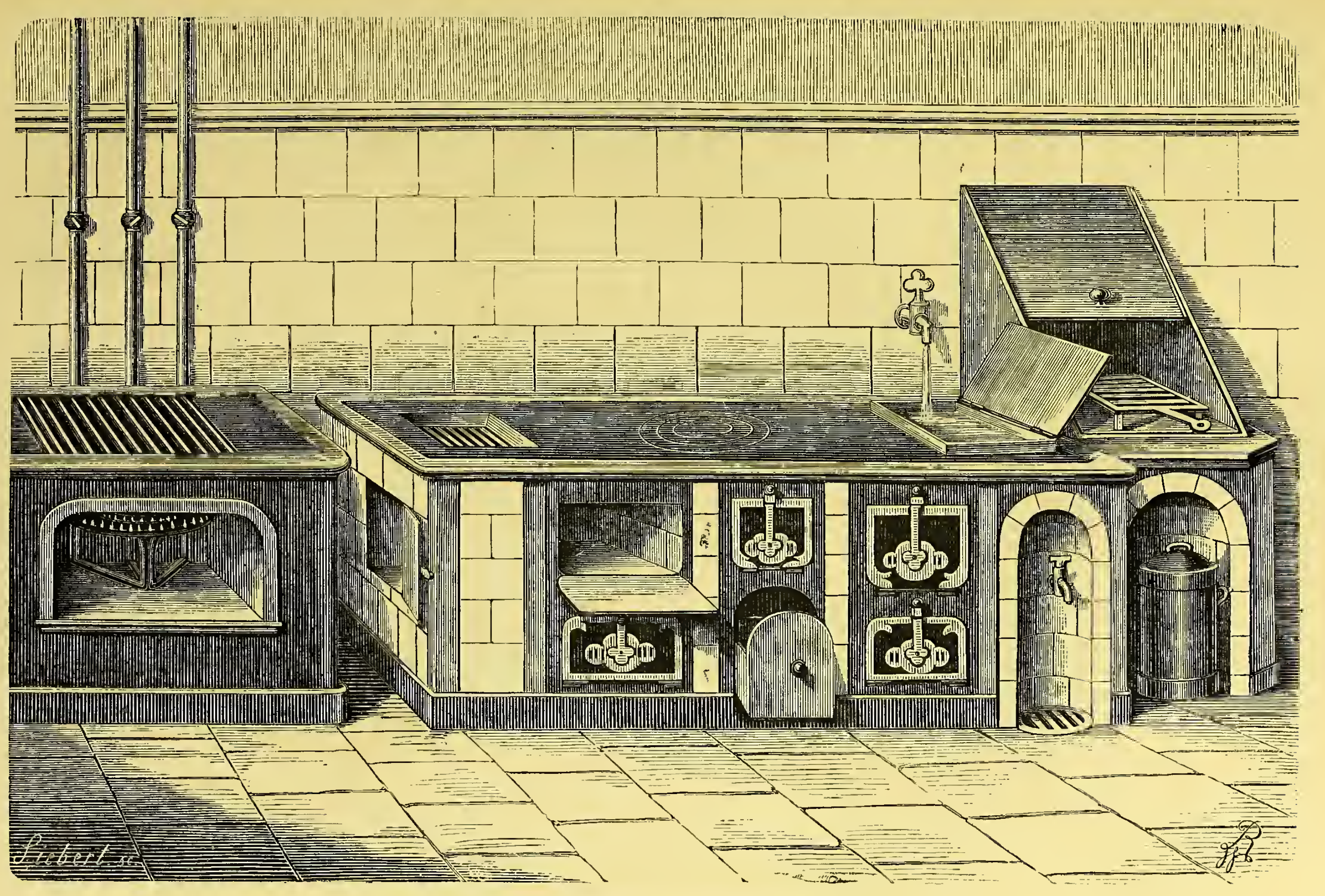


Fig. 93. — Fourneau de cuisine, système mixte.

Fourneau de cuisine en fer. (Dess. 92.)

Le fourneau dont je produis le dessin (page 24), est d'origine française : c'est le système adopté dans toutes les grandes cuisines, car il est le plus parfait, le mieux adapté à notre travail. Néanmoins, malgré les avantages que ce système présente, il ne dispense pas d'un fourneau à gaz, de quelques bouches à charbon, d'une rôtisserie, ni surtout d'un bon four.

Ce fourneau est à un foyer unique et à double four ; il est muni sur ses côtés d'un réservoir à eau chaude et d'une petite étuve. Le foyer est alimenté au charbon de terre.

La grillade et la rôtisserie, adaptées à ce fourneau, sont mobiles, ou tout au moins indépendantes l'une et l'autre ; elles conviennent dans les cuisines où l'espace est restreint. La rôtissoire, quoique tenant peu de place, peut cependant être disposée de façon à suffire aux exigences d'un ordinaire de maison bourgeoise, là où aucune rôtisserie n'existerait. Cette broche, ainsi placée sous les yeux de celui qui travaille au fourneau, a ceci d'avantageux, que le rôt ne peut pas être oublié.

La grillade est à coulisse : la qualité indispensable à une machine à griller consiste en ce qu'elle ne laisse pas échapper au dehors la fumée que produit l'écoulement de la graisse sur la braise ; eh bien, si le tirage est convenablement établi, celle dont je donne ici le dessin, et celles que représentent les dessins 90 et 95 remplissent exactement le but.

J'ai tenu à multiplier les modèles des grillades afin de bien pénétrer les cuisiniers qu'elles sont indispensables dans une bonne cuisine, et qu'aucun obstacle ne peut les dispenser de les adopter : les viandes bien grillées sont d'une telle supériorité aux yeux des gourmets, qu'un cuisinier, mieux que personne, doit comprendre l'indispensable nécessité de les faire griller dans les conditions les mieux entendues.

Fourneau de cuisine, système mixte. (Dess. 93.)

Le corps du fourneau est construit en maçonnerie, les agents et les détails sont en fer ; il est à double four, à un seul foyer ; celui-ci peut être alimenté soit au bois, soit à la houille.

L'installation de ces fourneaux est moins dispendieuse que ceux en fer, mais leur durée n'est pas comparable. Ce genre de fourneau est très usité dans le nord de l'Europe.

La grillade et le foyer à gaz sont indépendants du fourneau lui-même. Le

foyer à gaz est tout simplement une application sur laquelle j'ai voulu appeler l'attention des cuisiniers et des maîtres de maison : en effet, un foyer à gaz, dans une cuisine, n'est pas seulement un auxiliaire utile, il est aussi économique, plus qu'on ne semble le croire : il est économique en ce sens, que le gaz ne brûle que juste le temps qu'on veut s'en servir ; quant à son utilité, elle est évidente, incontestable, les services qu'il peut rendre sont inappréciables : n'aurait-il que l'immense avantage de fournir instantanément, à toute heure, la nuit comme le jour, un foyer ardent ou modéré selon les besoins, qu'il faudrait le considérer comme un bienfait ; mais ce foyer, appliqué aux cuissons prolongées, exigeant une ébullition modérée, régulière, continue, devient d'une utilité supérieure, que tous les hommes du métier sont à même d'apprécier.

L'usage des fourneaux à gaz, dans les cuisines françaises, est encore à l'état de problème, tandis qu'en Angleterre il est passé à l'état patent, en quelque sorte indispensable. Je me suis souvent demandé quel pourrait être le motif de cette répugnance à introduire dans nos cuisines un auxiliaire d'une si grande importance : est-ce la cherté du gaz, serait-ce la dépense des frais d'installation, qui feraient reculer devant son adoption ? Je n'hésite pas à répondre non ; car dans une grande maison, privée ou publique, ce n'est ni le prix de revient, ni même l'entretien d'un appareil, en somme si peu dispendieux, qui pourraient effrayer ceux qui auraient le désir de l'adopter, puisque dans ces maisons il se fait souvent des dépenses plus considérables qui sont loin de donner des résultats aussi avantageux. Ce n'est donc qu'à l'indifférence et, disons-le, à l'influence pernicieuse de la routine qu'il faut attribuer cette répulsion.

L'heure viendra sans doute où, mieux inspirés, les maîtres de maison et les cuisiniers, comprenant enfin les ressources qu'ils doivent retirer de cette innovation, n'hésiteront plus, les uns à l'accepter, les autres à l'exiger.

Armoire à glace. (Dess. 94.)

Cette armoire est une innovation moderne, peu répandue encore, mais que je crois destinée à être acceptée dans les grandes comme dans les petites cuisines.

Dans les grandes cuisines, cette armoire ne remplace pas précisément les *timbres* à glace, elle a un autre rôle à remplir ; elle est surtout appliquée à recevoir les mets froids, entrées ou entremets, qui sont généralement dressés d'avance, et qui, pour être conservés intacts, exigent d'être tenus à une température basse. A ce point de vue, cette armoire peut rendre les plus grands services aux cuisiniers, aussi bien pour servir les dîners que les soupers froids.

Dans les moyennes cuisines, où les timbres n'existent pas, l'armoire à glace

devient indispensable, en toute saison, pour conserver les aliments frais, les viandes de toute nature, les poissons, le beurre, les œufs, les fruits et même les légumes de choix.

En dehors de son utilité, il faut tenir compte aussi du peu de glace néces-

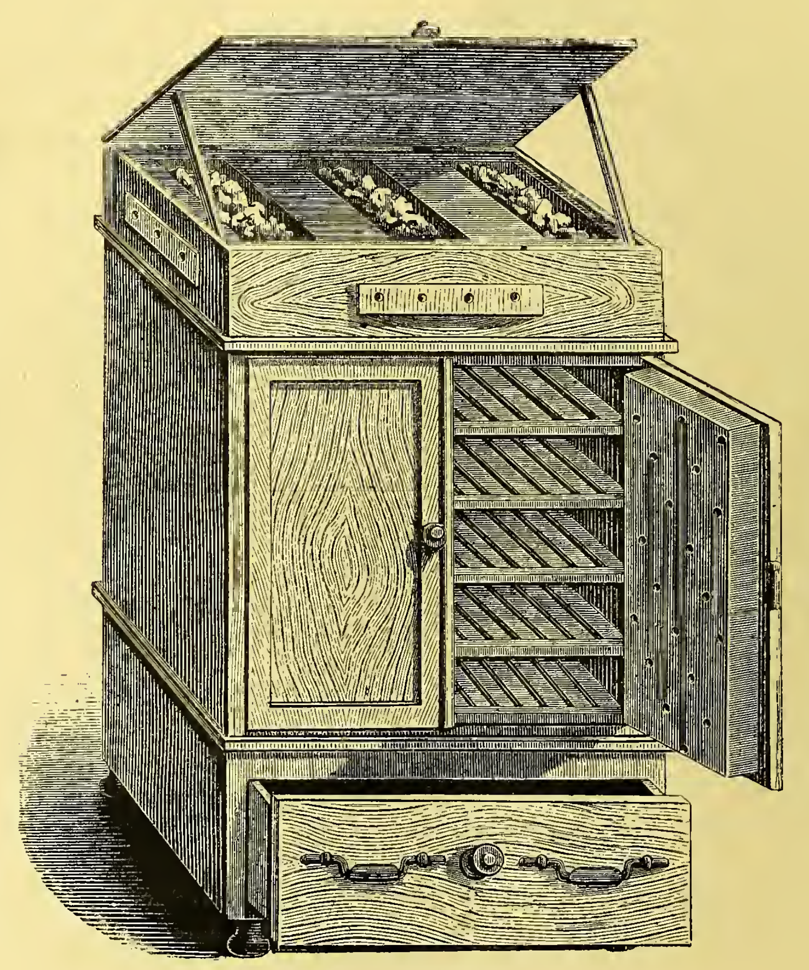


Fig. 94. — Armoire à glace.

saire au maintien d'une température froide dans l'intérieur de cette armoire ; cette économie résulte des soins qui ont présidé à sa construction.

L'extérieur de cette armoire est en bois doublé de zinc, mais laissant tout autour un vide, dans lequel l'action de la glace laisse pénétrer le froid.

Ce genre d'armoire n'est pas seulement destiné à être accepté dans toutes les cuisines: j'estime aussi que les pâtissiers, les charcutiers, les marchands de

comestibles, pourront avantageusement l'utiliser : tous les restaurateurs de-

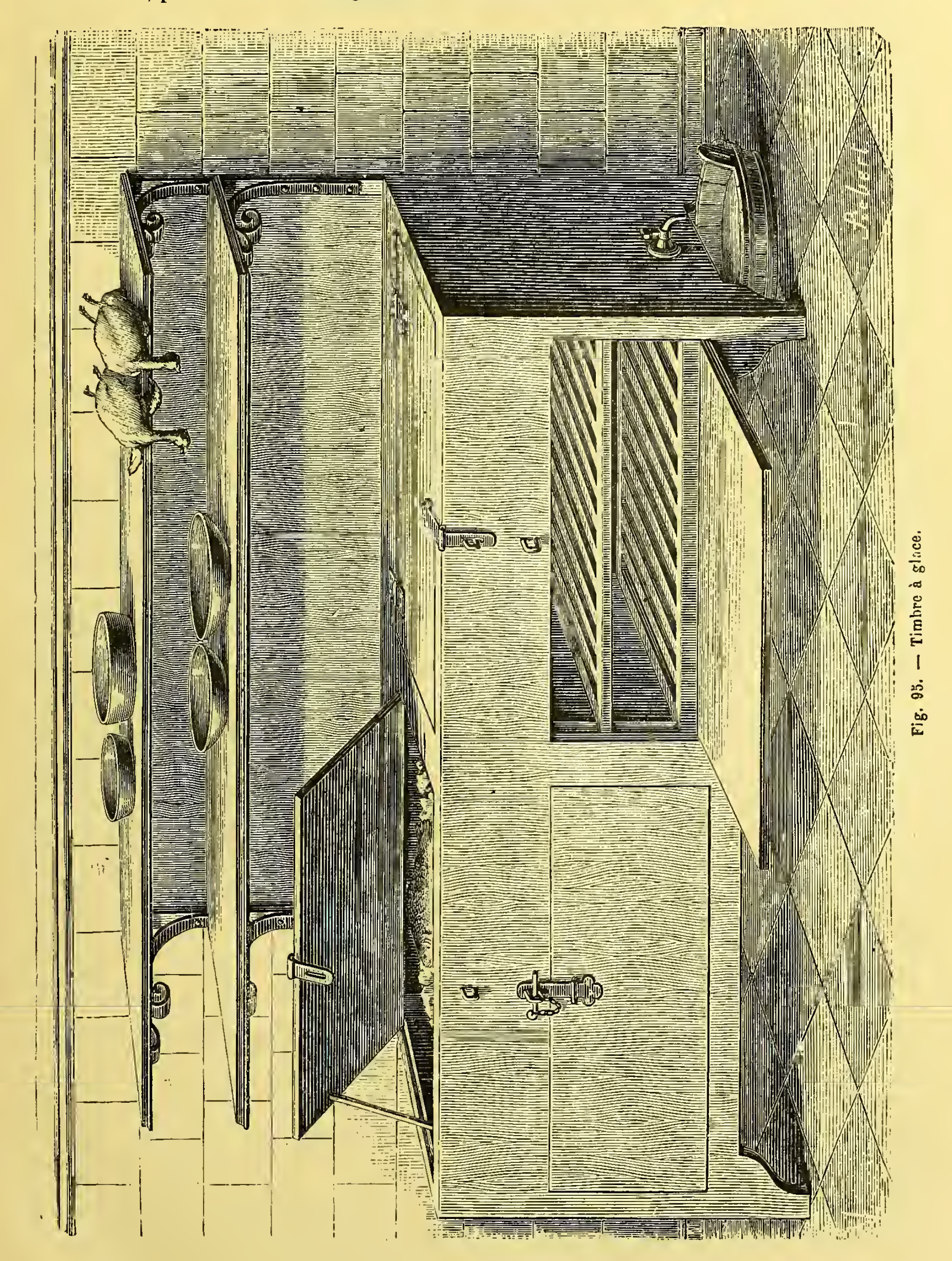


Fig. 95. — Timbre à glace.

vraient en avoir une, sinon pour la cuisine, du moins pour le service de leurs salons ou salles à manger.

Timbre à glace. (Dess. 95.)

Les *timbres* établis dans les cuisines sont d'un entretien coûteux, en France surtout où la glace est relativement peu commune et, par ce fait, d'un prix élevé ; mais si on réfléchit aux services qu'ils rendent, on comprend sans peine l'importance que les cuisiniers mettent à leur possession, dans la cuisine. Et, en effet, il est évident que, dans certaines saisons, là où les *timbres* font défaut, non seulement les pertes sont considérables, mais le travail ne peut être ni aussi parfait, ni aussi facile, ni même économique : il ne peut être que coûteux et défectueux; j'ai connu des cuisines dans lesquelles la valeur des comestibles perdus ou détériorés dans le cours d'un mois de travail, aurait suffi à l'acquisition d'un *timbre*, et à son entretien pour le restant de l'année.

Ainsi, hésiter à faire l'acquisition d'un *timbre* à glace, par esprit d'économie, c'est précisément aller à l'encontre du but qu'on veut atteindre.

Les *timbres* de cuisine sont construits en bois, doublés en zinc, à l'intérieur; les mieux compris sont ceux qui, entre le bois et le zinc, ont un espace étroit empli avec de la poussière de charbon de bois et dont l'ouverture ferme hermétiquement.

La construction bien comprise du timbre influe naturellement sur la conservation de la glace qu'il renferme. Le dessin que je donne de ce meuble de cuisine est un des plus pratiques que je connaisse ; la caisse à glace est à parois vides sur les côtés ; il est à double ouverture, et les portes sont disposées de façon à éviter le plus possible l'introduction de l'air dans l'intérieur. Au-dessous de la caisse, sont ménagées deux ouvertures à grillage dans lesquelles peuvent être tenus au frais certains comestibles auxquels l'action directe de la glace pourrait nuire; mais ces grilles sont surtout d'un grand secours pour maintenir au frais les mets dressés d'avance.

Buffet de salle à manger. (Dess. 96.)

Dans une salle à manger, un joli buffet en bois de chêne est tout à la fois un meuble de luxe et d'utilité : il orne la salle, et facilite le service.

C'est sur ce buffet que sont déposés les couverts de réserve, les verres fins, les vins choisis qui doivent être bus au dîner, les compotes, et enfin le dessert, quand il n'est point placé sur la table dès le début du repas. Dans les dîners familiers, c'est sur le buffet que sont découpés les mets ayant paru sur la table.

Le dessin représenté à la page 30 est d'une simplicité élégante; en le produisant, j'ai voulu donner une idée du style qui convient à ce genre de meuble, et de l'emploi auquel il est destiné.

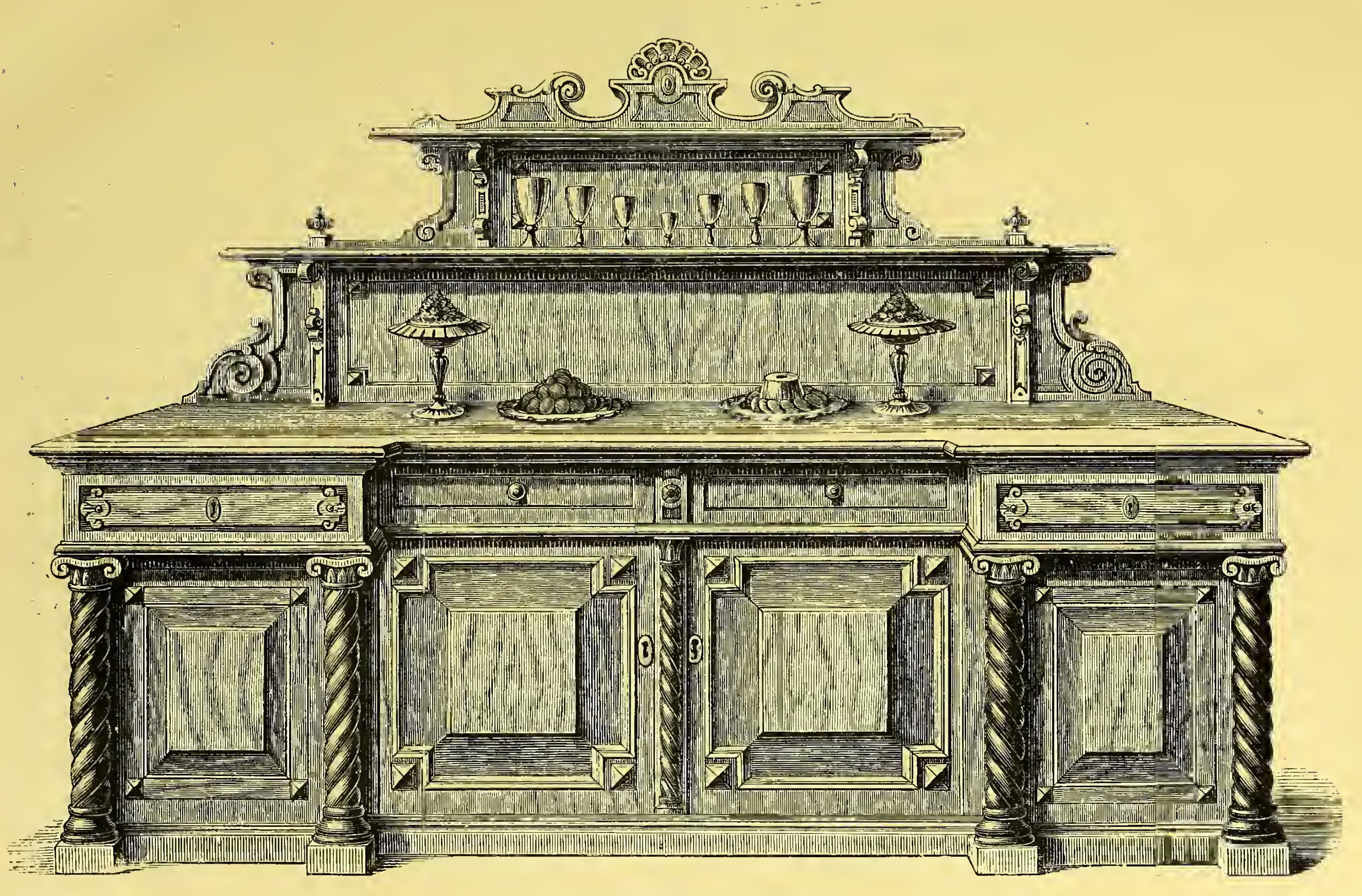


Fig. 96. — Buffet de salle à manger.

FONDS DE CUISINE

Le *fonds de cuisine* est plus ou moins compliqué et luxueux, selon que le service d'une maison est considérable ; mais, alors même que le travail est pratiqué dans des conditions restreintes et bornées, il faut néanmoins porter aux apprêts du fonds de cuisine les soins les plus vigilants, car il est, en somme, la base de toutes les opérations culinaires, et son imperfection se répand naturellement sur tout ce qui en découle.

Dans un livre de second ordre, tel que celui-ci, j'ai cru devoir me borner à décrire les principes d'un fonds de cuisine simple, expéditif, facile à mettre en pratique ; je l'ai renfermé dans les plus étroites limites, mais ceux qui se trouveraient dans la nécessité d'étudier cette partie dans tous ses détails, pourront consulter la *cuisine-classique ;* les grandes sauces et les sauces de réduction sont traitées, dans cet ouvrage, selon les principes de la grande cuisine.

Je n'ai pas fait de chapitre spécial pour les petites sauces; j'ai pensé qu'il était plus simple de les adapter aux formules auxquelles elles sont directement appliquées. D'ailleurs, dans ce recueil, la série des sauces se trouve forcément abrégée, car, dans la plupart des apprêts culinaires, la sauce est préparée avec le fonds de cuisson des substances auxquelles elle doit être associée. Cette méthode, très rationnelle, m'a été inspirée par le désir de simplifier le travail, en le rendant plus facile.

Marmite pour fonds de cuisine.

Dans une cuisine, même de second ordre, pour peu que le travail soit suivi, il est indispensable de mettre chaque jour une petite marmite, dont le produit doit fournir à l'alimentation des cuissons des sauces et des jus ; dans un petit travail, on peut éviter de préparer des fonds abondants et coûteux, mais on ne saurait guère se dispenser de marquer une marmite. D'ailleurs, avec des soins prévoyants, on peut rendre cet apprêt peu coûteux, en ce sens que la viande, avec laquelle on prépare les *fonds de cuisson*, peut toujours être utilisée. On établit cette marmite, dès le début, simplement avec quelques livres de bœuf et de bons légumes, qu'on mouille néanmoins largement, car dans le cours du travail on

trouve toujours à l'alimenter, soit avec les parures des grosses pièces de viandes, soit avec des os crus ou cuits, des abatis de volaille, soit enfin avec ces mille riens, qui isolément n'ont aucune valeur comme substance, mais qui, réunis, donnent cependant un certain produit

Les cuisiniers doivent veiller avec la plus grande attention à constituer convenablement cette marmite, non-seulement parce qu'elle suffit aux *fonds* nécessaires, mais parce qu'avec des soins intelligents on peut, après avoir utilisé le bouillon, lui faire rendre une partie de cette glace dont le concours devient indispensable même dans les petites cuisines : à cet effet, quand le bouillon est passé, il faut remettre les débris et les os dans la marmite, leur mêler tous les résidus de fonds de braise ou de jus ; mouiller avec de l'eau chaude, en raison de leur quantité ; ajouter un assortiment de bonnes racines et de légumes frais, et enfin les dernières parures de viandes crues recueillies ; faire bouillir le liquide, en l'écumant, lui donner les mêmes soins qu'au pot-au-feu ; 5 à 6 heures après passer le *fonds*, le dégraisser, le faire concentrer par la réduction, à bouillon violent.

Jus.

Le jus est d'une utilité indispensable dans le travail de la cuisine. Le procédé que je vais prescrire est à la fois simple et d'un bon résultat.

Couper en morceaux 2 kilogrammes de trumeau de bœuf, 2 kilogrammes de viande de veau de l'épaule ou des bouts de carrés, les mettre dans une casserole avec du bon dégraissis épuré ; les faire revenir sur feu modéré en tournant souvent avec une cuiller ; quand les chairs sont roidies, mouiller avec un verre de vin blanc ; faire réduire le liquide à glace, puis mouiller de nouveau avec 7 à 8 litres de bouillon chaud ; écumer le liquide, au premier bouillon, le retirer sur le côté du feu ; lui mêler quelques os de rôti, quelques gros légumes, un bouquet composé de persil, cerfeuil, aromates, grosses épices [1]. A mesure que les viandes les plus tendres sont cuites, les enlever à l'aide de l'écumoire ; dégraisser le fonds, le passer et le clarifier à la viande, à l'égal du consommé.

Glace de viande.

Dans les grandes comme dans les petites cuisines, la glace de viande joue toujours un grand rôle, surtout dans le travail improvisé. Les cuisiniers qui tiennent à ne pas être pris au dépourvu doivent donc se prémunir contre ces

1. Les grosses épices se composent de poivre en grains, de clous de girofle, de coriandre et de cannelle, mais les deux derniers ne s'appliquent pas d'une manière générale aux préparations culinaires.

accidents fort communs de nos jours, en ayant soin de se faire une petite réserve de bonne glace, afin de se créer des ressources pour l'imprévu.

J'ai dit qu'avec le remouillage de la marmite on pouvait tirer de la glace ordinaire ; voici la méthode pour l'obtenir plus succulente et onctueuse :

Couper en morceaux 3 kilogrammes de trumeau de bœuf ; les mettre dans une grande marmite avec 3 kilogrammes de cou de veau, un jarret, également coupés ; ajouter une ou 2 poules, sans filets, ainsi que les abatis (moins les foies) de quelques volailles ; couvrir largement ces viandes avec du second bouillon ou de l'eau, poser la marmite sur le feu ; écumer le liquide ; au premier bouillon le retirer sur le côté.

Une heure après, lui mêler quelques bonnes carottes fraîches et odorantes, 2 ou 3 poireaux, un gros bouquet composé de cerfeuil, persil, aromates et grosses épices ; continuer l'ébullition partielle. A mesure que les viandes les plus tendres sont cuites, les égoutter.

Passer ensuite le bouillon ; le dégraisser, le laisser déposer, le transvaser dans 2 casseroles, en le décantant ; le faire réduire à feu vif jusqu'à ce qu'il soit concentré et légèrement lié ; à ce point, mêler les deux parties, dans une casserole plus haute que large ; faire dépouiller la glace sur le côté du feu, en l'écumant, jusqu'à ce qu'elle soit bien épurée, et qu'elle ait acquis la consistance d'un sirop léger ; la verser alors dans un ou plusieurs vases pour la conserver.

Sauce espagnole

C'est avec cette sauce qu'on prépare la plus grande partie des sauces de réduction. Dans la cuisine secondaire, elle est surtout appliquée à la liaison des *fonds-de-cuisson.*

Roux. — Faire fondre 200 grammes de beurre dans une casserole, lui mêler 250 grammes de farine, tourner la pâte, la retirer sur feu très doux, de façon à la cuire en lui faisant prendre une belle couleur rougeâtre ; à ce point, la délayer peu à peu avec 4 à 5 litres de jus clair, bien dégraissé ; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté du feu, de façon qu'il ne bouille que d'un côté. Trois quarts d'heure après, dégraisser la sauce, la passer au tamis dans une terrine.

Si on ne devait pas employer cette sauce aussitôt qu'elle est terminée, il faudrait la laisser refroidir dans la terrine, en la remuant de temps en temps avec une cuiller, afin qu'elle refroidisse sans faire *peau.*

Sauce veloutée.

Cette sauce est désignée, dans la grande cuisine, sous le nom de *velouté ;* elle prend le nom d'*allemande*, si elle est liée aux œufs.

On prépare le fonds du *velouté* d'après la même méthode que celui pour l'espagnole, avec cette différence, qu'il doit être moins coloré, et qu'on n'emploie que de la viande de veau et de volaille, pas de bœuf ; on peut cependant employer du jambon cru ou simplement des débris de jambon : le *fonds* doit être aussi clair que possible.

Béchamel.

Mettre 250 grammes de farine dans une terrine, la délayer avec 3 verres de lait froid ; passer le liquide dans une casserole, le tourner sur feu ; aussitôt qu'il commence à se lier, le retirer du feu ; travailler vigoureusement la sauce afin de la lisser ; la délayer alors avec un demi-litre de lait cuit ; lui mêler une mirepoix de légumes émincés et revenus au beurre : oignons, carottes, céleris ; ajouter un bouquet de persil, sel, grains de poivre, et enfin 150 grammes de jambon cru, coupé en petits dés ; la faire bouillir, la retirer sur feu très doux ; la cuire 20 minutes, en la remuant de temps en temps ; la passer ensuite au tamis ou à l'étamine.

Mirepoix au vin.

Émincer un gros oignon, une grosse carotte, un morceau de racine de céleri ; les mettre dans une casserole avec quelques débris de graisse crue et de la graisse fondue ; les faire revenir à feu modéré jusqu'à ce que les oignons soient de belle couleur ; mouiller alors ces légumes avec la valeur d'un litre de bouillon blanc, non dégraissé, ainsi qu'avec une demi-bouteille de vin blanc ; faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté du feu ; ajouter un bouquet de persil garni d'aromates, quelques grosses épices, parures fraîches de champignons, et enfin les chairs de 2 citrons sans peau ni semences ; 25 minutes après, passer le liquide au tamis sans le dégraisser.

Court-Bouillon.

Émincer un gros oignon, une carotte et un morceau de racine de céleri ; les faire revenir dans une casserole avec du beurre ; mouiller ensuite, soit avec de l'eau et du vinaigre, soit avec du vin blanc ou rouge, mêlé avec quelques parties d'eau chaude. Faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté ;

ajouter du sel, grosses épices, et bouquet de persil garni d'aromates ; 20 minutes après, le passer.

Caisse à bain-marie. (Dess. 97.)

La « *caisse à bain-marie* » de cuisine se compose d'un plafond creux ou caisse carrée, en cuivre, et même simplement d'une casserole plate contenant

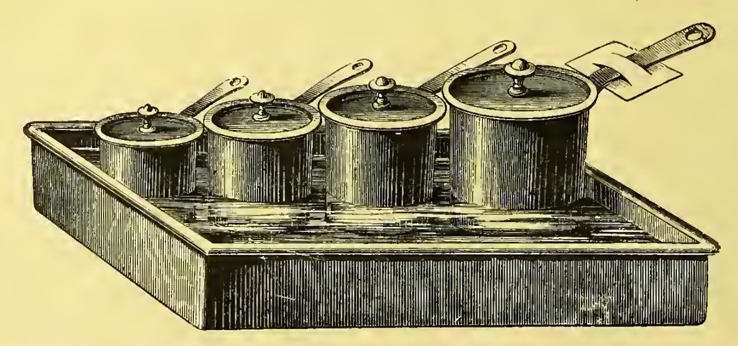


Fig. 97.

de l'eau bouillante ; c'est dans cette caisse que sont tenues au chaud les sauces et les garnitures, qui, une fois terminées, ne doivent plus bouillir. Quand les sauces d'un dîner sont nombreuses, il convient d'étiqueter les casseroles qui les renferment, afin de prévenir toute erreur possible au moment du service. L'eau du *bain-marie* doit toujours être tenue à l'état d'ébullition frémissante, mais non développée.

HATELETS CHAUDS ET FROIDS

On emploie les hâtelets, soit comme ornement, soit comme garniture. On les applique aux pièces de relevé et aux entrées, qu'elles soient froides ou chaudes, grasses ou maigres. Mais il n'est pas tout à fait inutile de faire observer que les hâtelets, comme garniture, ne doivent être appliqués que dans les occasions solennelles ; les prodiguer, c'est en diminuer la valeur.

D'ailleurs les hâtelets garnis n'ont vraiment du relief qu'alors qu'ils ont un rôle en rapport avec leur luxe naturel ; ils sont sans effet, du moment qu'ils ne sont pas entourés de ce cortège brillant qui constitue le côté luxueux d'un dîner bien servi.

Les 12 sujets représentés par les dessins sont de différentes natures ; les uns sont applicables aux pièces chaudes, les autres aux pièces froides.

Le dessin 98 est composé avec des navets et carottes, coupés au couteau et façonnés ; l'ovale et le croissant sont en navets creusés sur le centre, et plaqués avec une tranche de carotte : ces légumes ne doivent pas être cuits, ils sont à peine blanchis.

Le dessin 99 représente un hâtelet garni d'une grosse truffe et d'une belle crête de coq, double ; la truffe est cuite sans être pelée ; la crête doit être bien blanche, peu cuite.

Le dessin 100 représente un hâtelet garni d'une truffe et d'une quenelle, celle-ci est de forme ovale, décorée et pochée.

Les dessins 101, 102, 103, représentent des hâtelets en légumes ou racines, imitant des vases de différents genres ; ces vases sont découpés au couteau, et formés de plusieurs pièces ; ils sont garnis avec des fleurs imitées en légumes : des roses, des camélias, des coquelicots, etc. ; on imite également ces fleurs avec des légumes associés à des clous de girofle, des grains de poivre, etc. Des fleurs imitées avec de telles matières ne peuvent pas être d'une ressemblance parfaite, mais, traitées avec goût, elles sont cependant d'un joli effet. — Ces 6 hâtelets de la planche sont applicables aux relevés chauds.

Les dessins 104, 105, 106, représentent des hâtelets transparents, destinés

à des pièces froides : ils sont formés dans des caisses en fer-blanc, rondes,



Fig. 98. Fig. 99. Fig. 100.

Fig. 101. Fig. 102. Fig. 103.

hexagones ou cannelées ; ces hâtelets sont ornés à l'intérieur avec des détails de

truffes, de langue salée bien rouge, ou de filets de volaille très blancs. Les truffes

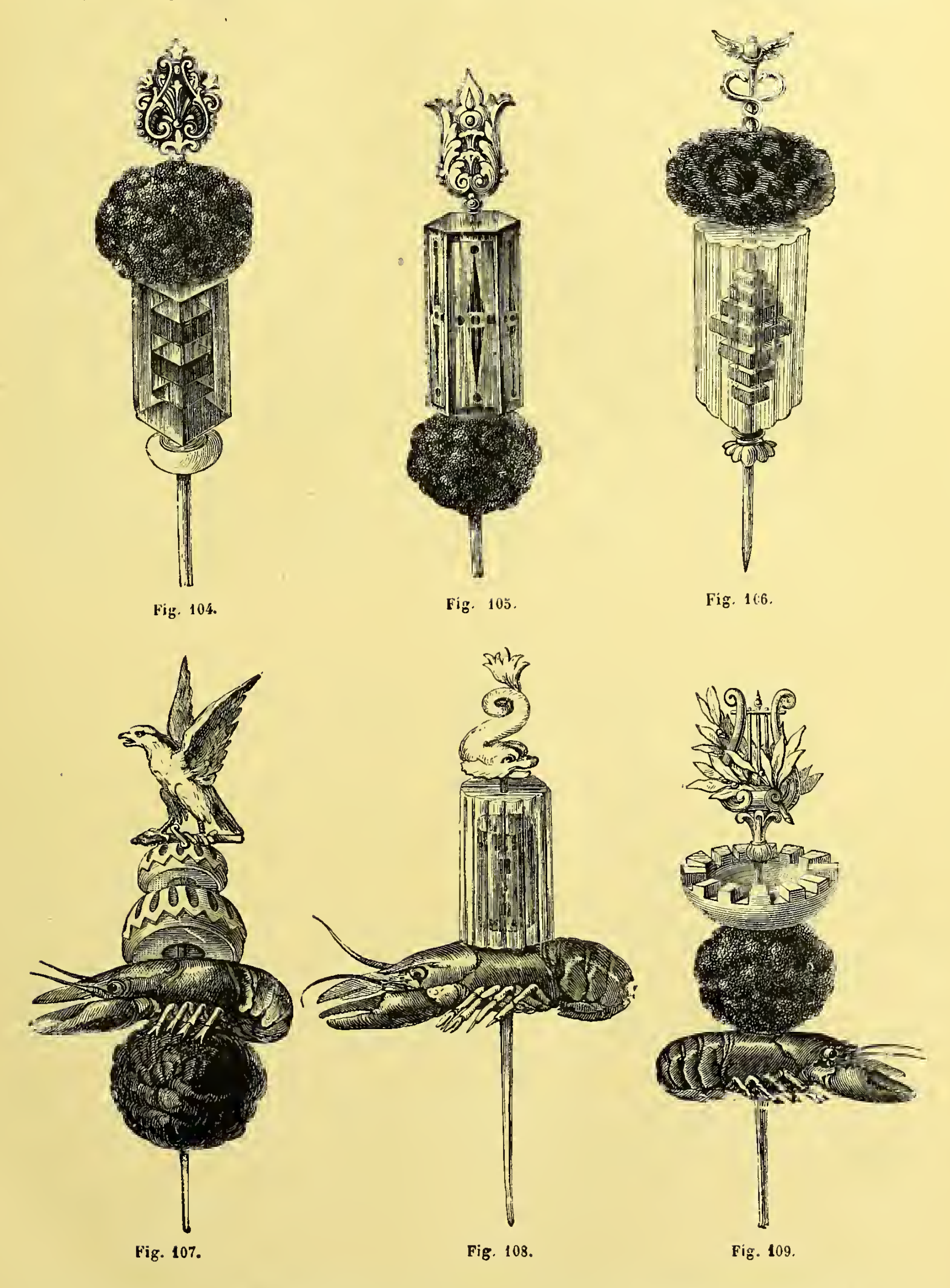


Fig. 104. Fig. 105. Fig. 106.

Fig. 107. Fig. 108. Fig. 109.

applicables aux hâtelets transparents peuvent être cuites sans être pelées, mais

il n'y a aucun inconvénient à les peler ; l'essentiel, c'est qu'elles soient grosses, bien noires et de forme ronde, autant que possible.

Les dessins 107, 108, 109, sont des hâtelets applicables aux relevés froids de poisson ; ce genre ne diffère des autres hâtelets froids qu'en raison des grosses crevettes ou des écrevisses qu'on leur adjoint, afin de les distinguer ; d'ailleurs, les truffes et les champignons peuvent entrer dans leur composition : seules, les crêtes ne sont pas admises.

Dans bien des cas, les hâtelets destinés aux poissons ne sont composés qu'avec de grosses crevettes ; mais aux écrevisses, il convient toujours d'adjoindre des truffes ou des champignons, qui, par leur nuance variée, forment une diversion agréable au regard.

Les hâtelets 107 et 109 sont composés avec les mêmes éléments, c'est-à-dire avec truffes, champignons, écrevisses : ils sont simplement disposés dans un ordre différent.

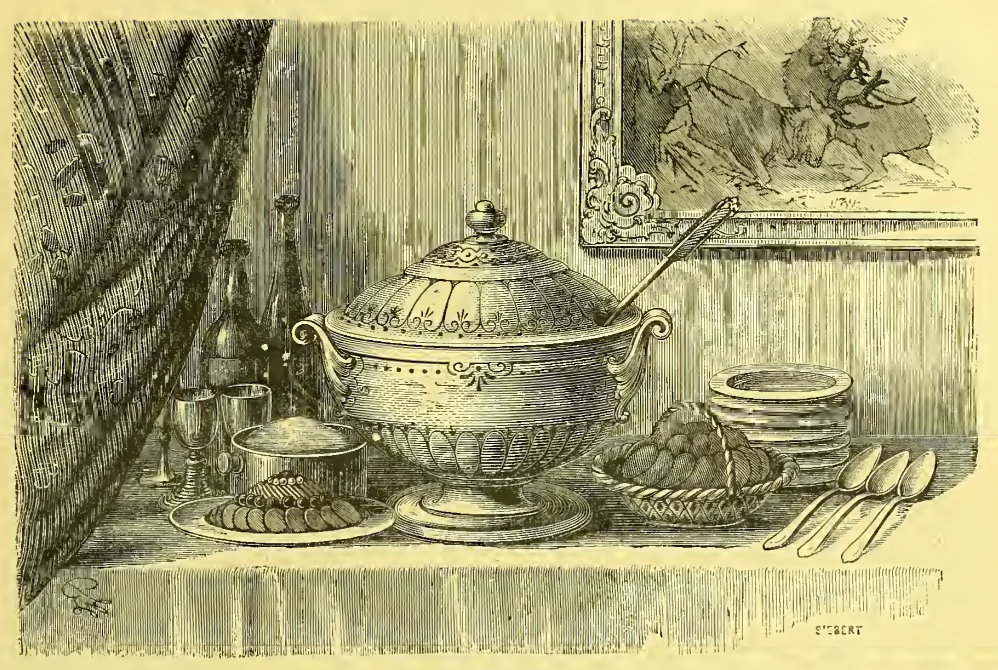


Fig. 110.

SOUPES, BOUILLONS, CONSOMMÉS

Les soupes sont servies chez tous les peuples familiarisés avec la gastronomie. Les Français, les Italiens, les Allemands, les Russes, et généralement les populations du nord de l'Europe les estiment. En Russie la soupe est souvent le mets le plus luxueux d'un dîner, et coûte plus à elle seule que le dîner lui-même. Si en quelques contrées on sert les soupes dans des conditions différentes, il n'est pas moins vrai qu'elles ont une égale importance partout.

Dans le nord de l'Europe et en Angleterre, on sert de préférence les soupes garnies avec de la viande, de la volaille, du gibier ou du poisson. En France, les garnitures légères sont généralement préférées.

Les purées, les crèmes, et enfin les soupes ou potages liés peuvent se passer de garniture, tandis que les soupes liquides, les consommés ou bouillons clairs, exigent d'être associés à une garniture quelconque.

Les garnitures des soupes peuvent être plus ou moins abondantes et variées selon qu'elles sont destinées aux repas familiers ou aux dîners d'apparat. Il est certaines circonstances où la soupe se trouve être un des mets les plus impor-

tants du repas : en ce cas, toute licence est tolérée, puisqu'il faut la servir avec les exigences que sa nature comporte. Mais dans un dîner régulier, où les mets sont choisis et distingués, où la soupe n'est plus qu'un accessoire relatif et sans caractère exceptionnel, elle ne doit briller que par sa délicate succulence, sa riche simplicité.

Mais, quelle que soit la nature des soupes, et en quelque lieu qu'on les serve, il est une règle qu'on ne saurait enfreindre, parce qu'elle s'applique également à toutes, c'est de les servir chaudes : la soupe et le café qu'on sert, l'un au début du dîner, l'autre à la fin, ont cependant cela de commun ensemble, aux yeux des gourmets, qu'ils doivent être absorbés à l'état bouillant. Ce n'est qu'à cette condition, en effet, qu'on peut en apprécier la bienfaisante et agréable saveur.

La collection variée de soupes et potages que je produis dans ce chapitre, mérite d'être étudiée avec la plus sérieuse attention; les uns et les autres, appartenant à tous les pays, à toutes les écoles, sont par ce fait intéressants, dans leur ensemble comme dans leurs détails.

Bouillon blanc.

On emploie le bouillon blanc à la préparation des soupes et des potages légers qui doivent rester blancs, tels que : les crèmes de volaille, d'orge, de riz, d'asperges, etc.

Mettre dans une marmite 2 jarrets de veau, quelques os ou parures de veau, les abatis de 2 poulets ou une poule; mouiller avec 4 à 5 litres d'eau, ajouter un peu de sel; faire bouillir le liquide, en l'écumant. Au premier bouillon retirer la marmite sur le côté du feu; la couvrir aux trois quarts, en réglant le feu de façon que le liquide ne bouille que partiellement; une demi-heure après, ajouter une grosse carotte, un petit morceau de navet, un brin de céleri, un bouquet composé de 2 poireaux et une pincée de persil. Continuer l'ébullition modérée jusqu'à ce que la viande des jarrets de veau soit cuite. Passer alors le liquide à travers une serviette humide, le dégraisser, le laisser déposer avant de l'employer.

Bouillon succulent.

Prendre 2 kilogrammes de viande maigre, en supprimer les os, la distribuer en carrés de 150 grammes environ; les mettre dans une marmite; mouiller avec 8 à 10 litres d'eau froide; poser la marmite sur feu, la soigner exactement comme le *pot-au-feu* ordinaire, en faisant bouillir le liquide d'un seul côté, et tout doucement.

Deux heures après, ajouter un os de rosbif ou de gigot de mouton rôti, coupé. Quand la viande est cuite, passer le bouillon à la serviette, le dégraisser; il doit alors se trouver succulent, de belle couleur, d'une limpidité semblable à celle du consommé.

Bouillon de champignons secs, à la russe.

Faire ramollir à l'eau, une heure, quelques poignées de champignons secs; les égoutter, les mettre dans une marmite avec eau, sel, racines et légumes émincés, oignons et poireaux; faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté; donner 2 heures d'ébullition. — Passer alors le bouillon pour l'employer dans les soupes maigres : il est excellent.

Pot-au-feu. (Dess. 111.)

Quand on veut obtenir un bon pot-au-feu, il ne faut pas regarder à employer

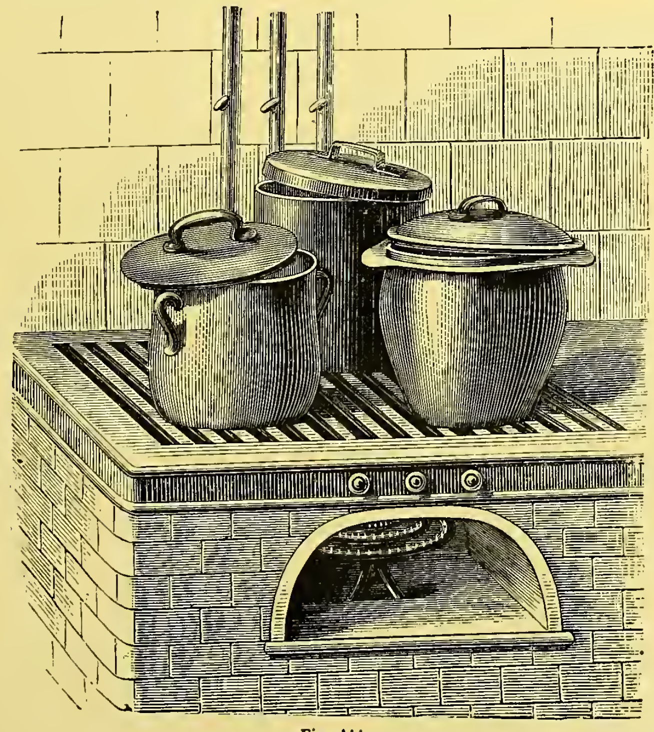


Fig. 111.

quelques livres de viande de plus, car la succulence et la perfection du bouillon sont toujours en raison directe de la quantité de viande qui lui sert de base :

ce fait n'a pas besoin d'être démontré. L'essentiel, c'est de porter à l'opération les soins les plus vigilants.

Pour un pot-au-feu devant servir à 8 ou 10 personnes, prendre une tranche de culotte de bœuf de 2 à 3 kilogrammes, la laver à l'eau froide, la désosser, la ficeler, la placer dans une marmite en terre, propre ; ajouter 2 abatis de volaille ou un petit jarret de veau ; mouiller les viandes avec 8 à 9 litres d'eau froide, en observant que la marmite soit à peu près pleine ; ajouter une petite poignée de sel, la poser sur feu modéré, faire bouillir le liquide, en l'écumant ; lui mêler un verre d'eau froide, le retirer sur le côté du feu, de façon qu'il ne reçoive la chaleur que partiellement : c'est l'unique moyen d'obtenir un bouillon limpide ; l'ébullition doit continuer 5 heures au moins, modérée et régulière ; le vase ne doit pas être tout à fait couvert.

Deux heures après que le liquide est entré en ébullition, ajouter un demi-chou frisé, blanchi, un gros oignon coloré au four, 4 carottes fraîches, 3 poireaux, un gros navet coupé, une racine de céleri, un panais. Quand la viande est à peu près cuite, ajouter un petit bouquet de cerfeuil, quelques clous de girofle, une demi-feuille de laurier. Continuer l'ébullition.

Vingt minutes avant de servir, ranger des tranches de pain grillé, dans une soupière, les saupoudrer avec une pincée de poivre fin ; dégraisser légèrement le bouillon, le passer au tamis fin, sans le troubler ; le verser dans la soupière en tout ou en partie ; lui mêler la moitié des légumes coupés, réserver le restant pour entourer le bœuf ; envoyer celui-ci après la soupe.

Le dessin adjoint à cet article représente la cuisson du pot-au-feu sur un fourneau à gaz ; c'est la méthode la plus sûre, la plus usitée dans les grandes cuisines.

Les deux marmites plus petites sont en terre : la première représente, par sa forme, celle employée à l'usage du pot-au-feu dans le midi de la France ; la deuxième celle employée dans le nord ; la troisième est en cuivre, elle est destinée à la cuisson des grands bouillons, qui, eux aussi, gagnent considérablement à être cuits sur un fourneau à gaz.

Cucido, pot-au-feu, à la portugaise.

Mettre dans une marmite en terre 1 kilogramme de bœuf, un morceau de jambon cru, le jarret d'un gigot de mouton rôti, une poule, 2 ou 3 poignées de *garbanços* ramollis ; 5 ou 6 litres d'eau froide ; poser la marmite sur le feu, écumer le liquide ; au premier bouillon le retirer sur le côté ; 2 heures après, ajouter un petit chou frisé, blanchi et attaché avec une ficelle, 2 poireaux, une tomate coupée, une carotte, quelques clous de girofle ; une heure

plus tard, plonger dans le liquide 2 saucisses fumées ; quand les viandes sont cuites, passer le bouillon dans une casserole, le tenir au chaud.

Hacher un oignon, le faire revenir de belle couleur avec un peu de saindoux ; lui mêler 500 grammes de bon riz, le mouiller avec du bouillon de la marmite : trois fois sa hauteur. Le couvrir, le laisser cuire tout doucement. Quand il est à sec et bien atteint, lui mêler une cuillerée [1] de poivre doux d'Espagne et une cuillerée de sauce tomate. — Avec le restant du bouillon passé et dégraissé, préparer une soupe au tapioka ou à la semoule ; quand elle est à point, la verser dans la soupière. Retirer les viandes de la marmite : le bœuf, la poule, le jambon et les saucisses ; les dresser ensemble sur un plat long, en les entourant avec les garbanços et le chou divisé. Envoyer le riz séparément.

Bouillon portugais.

Couper, du côté du manche, un morceau de bon jambon cru, légèrement fumé, pesant de 6 à 700 grammes ; le parer, le faire dégorger une heure, et le blanchir 8 à 10 minutes.

Mettre ce jambon dans une marmite en terre avec 2 bonnes poules propres, flambées ; mouiller avec 4 litres d'eau froide, et cuire comme un pot-au-feu, sans sel ni légumes ; écumer avec soin. Retirer les viandes à mesure qu'elles sont cuites. Dégraisser et passer le bouillon dans une soupière ; envoyer en même temps une assiettée de tranches de pain, grillées.

Camaro à la brésilienne.

Mettre dans une petite marmite une poule propre, vidée, bridée ; mouiller avec 2 litres et demi d'eau ; ajouter sel ; écumer et faire bouillir ; ajouter alors 2 poignées de riz, un oignon, un bouquet de persil ; cuire 6 heures à feu très doux, régulier.

Verser le liquide dans la soupière, sans le passer, en laissant la poule et les légumes dans la marmite ; le servir tel et quel.

Rosol, pot-au-feu à la polonaise.

Préparer un pot-au-feu, avec un morceau de poitrine de bœuf et de poitrine de veau, un morceau de petit-salé, un os de jambon cru, blanchi, quelques légumes et de l'eau. — Quand les viandes sont à peu près cuites,

1. Par cuillerée, j'entends le contenu d'une cuiller à soupe.

ajouter 2 petits poulets et leurs abatis. Retirer les poulets aussitôt cuits.

Passer et dégraisser le bouillon, en mettre 2 litres dans une casserole, le faire bouillir, lui mêler 200 grammes de gruau de sarrasin, ou simplement de la belle semoule ; 25 minutes après dégraisser la soupe ; lui mêler les poulets dépecés, une partie du petit-salé coupé, et une pincée de feuilles fraîches de fenouil, hachées ; la verser dans la soupière.

Puchero, pot-au-feu à l'espagnole.

A l'égal du pot-au-feu français, le *puchero* est en Espagne le mets quotidien des familles. Il faut l'avoir mangé dans le pays même pour bien se rendre compte de sa valeur.

Mettre un kilogramme de poitrine de bœuf dans une marmite en terre, avec les abatis d'un poulet, une oreille de porc, 200 grammes de petit-salé ou de jambon blanchi, et 3 poignées de *garbanços* ramollis. Mouiller avec 5 ou 6 litres d'eau ; poser la marmite sur le feu, écumer le liquide ; au premier bouillon, le retirer sur le côté ; 2 heures après, ajouter 2 poireaux liés ensemble, un bouquet de cerfeuil mêlé avec une pincée d'*hierba bouenna* (menthe sauvage), une tranche de bonne courge sans écorce ni semences, une tête de laitue, une grosse carotte, un demi-chou frisé, blanchi. Une heure après, ajouter un *choriso ;* continuer l'ébullition modérée.

Au moment de servir, retirer la marmite du feu, la pencher tout doucement pour verser le bouillon dans une casserole, en le passant ; le dégraisser, le verser ensuite dans la soupière ; lui mêler la laitue et les poireaux coupés, ainsi que des tranches grillées. Dresser le bœuf sur un plat, l'entourer avec le jambon, le *choriso*, les légumes ; envoyer les viandes en même temps que la soupe.

Consommé simple, de volaille, aux quenelles.

Prendre les chairs d'un poulet cru, les parer, et, avec elles, préparer une petite farce à quenelle. — Hacher 200 grammes de viande maigre de bœuf, autant de veau, 2 gésiers, 2 ailerons et 2 cous de volaille ; les déposer dans une terrine, leur mêler un œuf battu ; délayer le hachis avec 3 à 4 litres de bouillon de volaille, froid, dégraissé. Couper en morceaux la carcasse d'une volaille rôtie, les mêler au bouillon, ainsi qu'une carotte, un demi-poireau, un petit morceau de céleri : tous ces légumes émincés. Poser la casserole sur feu modéré ; au premier bouillon, la retirer sur le côté afin que l'ébullition soit partielle.

Avec la farce, à l'aide de 2 cuillers à café, mouler 3 douzaines de quenelles ;

les faire pocher, les égoutter, les déposer dans la soupière. — Dégraisser le consommé, le verser sur les quenelles, en le passant à travers une serviette rafraîchie, bien exprimée.

Consommé de faisan, aux nouilles.

Ce potage, difficile à exécuter dans les cuisines où les lois de l'économie bornent les ressources des cuisiniers, devient peu coûteux, si l'on a à sa disposition des reliefs cuits de faisan.

Foncer une casserole avec racines et oignons émincés; ajouter toutes les parures crues de veau, de volaille ou de faisan dont on dispose; puis, quelques carcasses de faisans cuits; les mouiller avec la valeur d'un litre de bouillon, faire réduire le mouillement à feu vif; mouiller de nouveau les viandes avec 4 à 5 litres de bouillon et un verre de vin; écumer le liquide, lui mêler un morceau de racine de céleri et quelques aromates; cuire une heure le bouillon, tout doucement, sur le côté du feu. — Le passer, le dégraisser, le laisser refroidir aux trois quarts; le clarifier avec les chairs crues de quelques cuisses de faisan, quelques parures de gibier, un peu de chairs maigres de veau, 2 œufs entiers, un peu de madère, en procédant comme il est dit à l'article précédent.

Quand le consommé est passé et dégraissé, le faire bouillir, lui mêler 2 poignées de nouilles émincées ou coupées en losanges; quelques minutes après, le verser dans la soupière; envoyer en même temps une assiette de parmesan.

Consommé au pain de faisan.

Prendre la valeur de 500 grammes de chairs cuites de faisan, en supprimer la peau, les tenir à couvert.

Émincer un oignon, un poireau, la moitié d'une racine de céleri, les faire revenir; ajouter os et carcasses de faisan, divisés en morceaux, ainsi que toutes les parures et débris crus dont on dispose; ajouter quelques parures de jambon et un bouquet d'aromates; mouiller avec 3 à 4 litres de bouillon de gibier; poser la casserole sur feu, écumer le liquide; au premier bouillon le retirer sur le côté; une heure et demie après, le passer, le dégraisser.

D'autre part, piler les chairs cuites de faisan; leur mêler 4 cuillerées de bon velouté, autant de crème, 8 ou 9 jaunes crus, muscade; passer l'appareil au tamis fin ou à l'étamine, le verser dans un moule rond et uni, beurré, masqué au fond, avec un rond de papier; poser ce moule dans une casserole, faire pocher l'appareil au bain-marie. — Aussitôt qu'il est raffermi à point, le retirer du feu, le laisser refroidir; le démouler, le diviser en carrés

de moyenne grosseur; déposer ceux-ci dans la soupière, et verser le consommé de gibier sur le pain.

Consommé de gibier, aux ravioles.

Préparer 2 à 3 litres de consommé de gibier. — Lever les 2 filets d'un perdreau cru, en supprimer la peau et les nerfs; couper les chairs en morceaux, les piler avec moitié de leur volume de cervelle de veau cuite, autant de moelle de bœuf crue, autant de parmesan. Quand la farce est finie, ajouter 2 jaunes d'œuf; la retirer et, avec elle, préparer 5 à 6 douzaines de petites ravioles. (Voir aux farinages.)

Cinq minutes avant de servir, plonger les ravioles à l'eau bouillante et salée, donner quelques bouillons au liquide; retirer la casserole hors du feu; 3 minutes après, égoutter les ravioles à l'écumoire, les ranger dans la soupière, et verser le consommé dessus.

Consommé à la bonne dame.

Préparer la valeur de 2 litres de bon consomme, en procédant comme il est dit pour le consommé de volaille aux quenelles; le passer, le tenir au chaud sur le côté du feu.

Couper des tranches minces de pain bis, plus longues que larges, sans supprimer la croûte, en dresser 7 à 8, en couronne, dans chaque assiette à soupe; beurrer légèrement le milieu de ces assiettes au centre de chaque couronne; puis, casser un œuf frais dans le vide formé par la couronne; assaisonner avec sel et poivre; verser un peu de consommé dans le fond des assiettes, les pousser au four modéré, simplement pour faire légèrement pocher l'œuf. — En sortant les assiettes, arroser les tranches de pain avec un peu de consommé, et les faire servir aux convives, en même temps que le consommé, mêlé avec une pluche de cerfeuil ou une garniture de petits légumes.

Consommé de poisson, aux quenelles.

Faire revenir, avec du beurre, un oignon blanc, 2 poireaux, une carotte; ajouter la valeur de 2 kilogrammes de poissons ordinaires, osseux, tels que : grondins, perches et tanches; ajouter une tête de turbot ou une tranche de congre; mouiller à hauteur avec moitié vin blanc et moitié eau chaude; ajouter un bouquet de persil garni d'aromates, sel, épices; couvrir la casserole,

cuire le poisson 20 minutes, à feu vif; passer alors le bouillon au tamis, le dégraisser, le laisser déposer.

Hacher 500 grammes de chairs de merlan ou de brochet, leur mêler 3 œufs entiers, les délayer avec un verre de vin blanc et avec le bouillon de poisson ; ajouter quelques racines émincées ; tourner le liquide jusqu'au moment où il va bouillir ; à ce point, le retirer sur le côté ; quand il est clair, le passer à la serviette.

Mouler, dans des cuillers à café, 2 douzaines de quenelles de merlan ; les faire pocher, les égoutter, les ranger dans la soupière ; dégraisser le consommé, le verser sur les quenelles.

Consommé aux biscottes, à la viennoise.

Faire fondre à moitié 200 grammes de beurre, le verser dans une terrine, le travailler avec une cuiller ; quand il est bien lié, lui mêler 3 ou 4 jaunes d'œuf, l'un après l'autre ; aussitôt que l'appareil est mousseux, lui incorporer 200 grammes de farine, en même temps que les blancs fouettés, mais sans corder l'appareil ; l'assaisonner avec sel et muscade ; l'étaler sur une plaque beurrée et farinée, en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre ; le cuire à four doux ; en le sortant, le diviser en losanges ; les dresser sur une assiette, les envoyer en même temps qu'une soupière de bon consommé de volaille ou gibier.

Consommé des épicuriens.

Couper, en forme de carré long, des tranches de pain de cuisine ayant 1 centimètre d'épaisseur ; les faire légèrement frire, d'un côté seulement ; les beurrer, les masquer, sur cette surface, avec une couche épaisse de parmesan râpé ; saupoudrer celui-ci avec un peu de poivre ; ranger ces tranches dans le sautoir ; chauffer le beurre, pousser au four vif ; les chauffer jusqu'à ce que le fromage soit dissous et légèrement glacé ; les retirer alors, les ranger dans un plat.

Verser dans une casserole plate la valeur d'un litre de bon consommé ; le faire bouillir, lui mêler 5 à 6 cuillerées de madère, le verser dans la soupière ; ajouter 10 œufs pochés. Envoyer aussitôt le consommé en même temps que les croûtes au fromage. — Les œufs pochés peuvent être servis à part, dans un petit plat creux avec un peu de consommé.

Consommé des jacobins.

Hacher 200 grammes de maigre de jambon cuit, le piler, lui mêler 2 cuille-

rées de béchamel réduite, 4 cuillerées de purée de tomate bien rouge, une pincée de cayenne; passer l'appareil à l'étamine, le déposer dans une terrine, lui mêler 2 cuillerées de madère, 6 cuillerées de bon consommé, 6 jaunes d'œuf et 2 œufs entiers. Avec cet appareil, emplir des moules à dariole beurrés ; le faire pocher au bain-marie.

D'autre part, préparer la valeur de 2 à 3 litres de consommé de volaille (page 46). Au moment de servir, démouler les petits pains, les diviser chacun en trois parties, les déposer dans la soupière, leur mêler la valeur de 3 décilitres de petits-pois frais, cuits au moment à l'eau salée. Verser le consommé dans la soupière.

Consommé aux noques, à la genevoise.

Tenir 2 à 3 litres de bon consommé sur le côté du feu. — Hacher 250 grammes de filets-mignons de veau, crus; les piler, leur mêler 150 grammes de beurre, les passer au tamis ; remettre cette farce dans le mortier, l'assaisonner avec sel et épices; lui mêler trois quarts de son volume de pâte à chou ordinaire, finie avec des œufs et une poignée de parmesan râpé, pas de sucre ; piler l'appareil ; quand le mélange est opéré, le prendre par petites parties à la fois avec une cuiller à café, laisser tomber la pâte dans du bouillon chaud; faire bouillir quelques secondes le liquide, couvrir la casserole, la retirer sur le côté du feu ; 2 minutes après, égoutter les noques, les déposer dans une soupière, verser le consommé dessus.

Soupe julienne à la faubonne.

La julienne est une soupe nationale de la France. L'époque la plus propice à sa préparation, c'est la saison où les légumes qui en font la base sont frais et tendres. En hiver cette soupe perd son à-propos, en même temps que ses qualités vraies, car alors les légumes sont généralement secs, âcres, durs, ils ont en partie perdu leurs propriétés odorantes. — La variété des racines et des légumes tendres convient à cette soupe ; il faut cependant éviter d'en mettre une quantité trop grande : une julienne trop étoffée devient défectueuse.

Eplucher 2 grosses carottes, un navet, une tête de chou-rave, une petite racine de céleri, 2 oignons nouveaux, un poireau, la moitié d'un chou frisé, une belle tête de laitue, une poignée d'oseille, quelques petits-pois tendres.

Émincer en tranches le rouge des carottes, navet, chou-rave et racines de céleri ; ciseler ces tranches en filets de 2 centimètres de long, mais très fins.

Émincer et ciseler oignons et poireaux ; les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre, les faire revenir de couleur blonde, sur feu modéré ; leur

mêler les filets de carotte, de navet, de chou-rave, de céleri; les faire revenir aussi; saupoudrer avec un peu de sel, une pincée de sucre; mouiller avec la valeur d'un tiers de litre de bouillon dégraissé; cuire les légumes jusqu'à ce que le bouillon tombe à glace; mouiller alors avec 2 à 3 litres de bouillon frais, bouillant; retirer la casserole sur le côté du feu. — Vingt minutes après, mêler aux légumes : laitues, chou blanchi, petits-pois crus; les cuire 35 à 40 minutes. — Dégraisser la soupe, lui mêler l'oseille ciselée et blanchie, ainsi que la valeur d'un verre de purée de pois verts, frais ou secs; la verser dans la soupière.

Soupe julienne à la russe.

Couper en julienne le rouge d'une carotte, un moyen navet, un morceau de racine de céleri, un chou-rave, 2 oignons et un poireau ; ciseler également des *gribouis*, c'est-à-dire des cèpes frais ou secs ; en ce dernier cas, les ramollir à l'eau tiède (la même quantité que de légumes).

Faire revenir au beurre oignons et poireau, sans les colorer; ajouter les autres racines émincées, ainsi que les cèpes, faire réduire leur humidité; mouiller alors avec un peu de bouillon, faire aussi réduire celui-ci à glace; mouiller enfin avec 2 à 3 litres de bouillon du pot-au-feu, frais, bouillant; retirer la casserole sur le côté.

Une heure et demie après, dégraisser la soupe, lui mêler une pincée de fenouil haché, la lier avec quelques cuillerées de crème aigre [1] (*smitane*), passée; la verser dans la soupière. — En Russie, on sert en même temps que cette soupe une assiette de petits pâtés, croquettes ou rissoles.

Soupe julienne maigre à la russe

Couper en julienne oignons et poireaux, racines de persil et de céleri, carottes, navets, champignons secs ramollis : en hiver les racines doivent être blanchies. Faire revenir au beurre oignons et poireaux, puis les légumes ; ajouter du sel et une pincée de sucre ; mouiller avec du bouillon de poisson ou de champignons secs, mais chaud, passé, dégraissé : cuire une heure sur le côté du feu.

Piler 200 grammes de fromage blanc (*twarogue*), bien égoutté avec 100 grammes de beurre; ajouter une cuillerée de farine, une cuillerée de sucre

1. Ce mot de *crème aigre* sonne mal aux oreilles de ceux qui ne connaissent pas ce produit; cependant, la crème qu'on désigne en Russie sous le nom de *smitane*, n'est rien moins qu'excellente, quoique légèrement aigrelette.

de citron, sel, 5 à 6 jaunes d'œuf. Mêler bien l'appareil, le retirer dans une terrine, et lui incorporer 3 blancs fouettés.

Diviser l'appareil en petites parties, les mettre sur la table farinée, et, avec elles, former de petites quenelles. Les faire pocher, les égoutter, les ranger dans un plat creux pouvant aller au four, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan, et les arrosant avec du beurre. Faire gratiner un quart d'heure au four ; servir en même temps que la soupe.

Soupe julienne à la polonaise.

Mettre dans une casserole 4 poignées de pois secs, 2 poignées de cèpes secs, une carotte, un morceau de racine de céleri ; mouiller ces légumes avec 4 à 5 litres d'eau froide, faire bouillir le liquide, et retirer la casserole sur le côté ; finir de cuire tout doucement les légumes.

Couper en julienne un poireau, un oignon, une racine de céleri, une racine de persil, et un morceau de betterave crue. Faire revenir au beurre oignon et poireau ; ajouter les autres légumes ; 10 minutes après, mouiller avec la valeur de 2 à 3 litres du bouillon préparé, passé au tamis fin ; au premier bouillon, retirer la soupe sur le côté.

Trois quarts d'heure après, ajouter un demi-chou d'hiver, émincé en julienne et blanchi, ainsi qu'une petite partie des cèpes cuits dans le bouillon, également émincés. — Une demi-heure après, lier la soupe avec 4 à 5 cuillerées de *smitane;* ajouter une pincée de fenouil vert (haché), la verser dans la soupière.

Soupe faubonne à la russe.

Préparer une julienne composée de racines de persil et céleri, carottes, poireaux et champignons secs, ramollis ; faire tomber les légumes à glace avec du bouillon, jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; les retirer du feu.

Mettre dans une terrine la valeur d'un litre de purée de lentilles ; la délayer avec 2 litres de bouillon de poisson, la passer dans la casserole de la julienne ; la tourner sur feu jusqu'à l'ébullition ; ajouter une pincée de sucre, la retirer sur le côté du feu.

Vingt-cinq minutes après, écumer la soupe, lui mêler 100 grammes de beurre fin, la verser dans la soupière ; la servir avec une assiettée de *kloskis* ainsi préparée :

Avec lait, beurre, farine de sarrazin, préparer une pâte à chou. Quand elle est desséchée, la changer de casserole, et lui incorporer des œufs entiers et du parmesan râpé ; mettre la pâte dans une poche, et coucher sur le fond d'un

sautoir beurré, des ronds de la grosseur d'un chou de Bruxelles; les faire pocher à l'eau, en leur donnant quelques bouillons; les égoutter, les mêler à la soupe.

Soupe brunoise, aux quenelles.

Cette soupe est, comme la julienne, une soupe d'été, c'est-à-dire devant être servie de préférence, à l'époque où les légumes sont savoureux et tendres.

Couper en petits dés le rouge de quelques bonnes carottes ; couper aussi un moyen navet, quelques choux-raves, un morceau de céleri, 2 ou 3 oignons nouveaux, un poireau. — Mettre oignons et poireaux dans une casserole, les faire revenir au beurre ; leur mêler les autres légumes, sel, pincée de sucre ; quelques minutes après, mouiller avec la valeur d'un verre de bouillon ; couvrir la casserole, faire réduire le liquide à glace ; mouiller encore avec 2 à 3 litres de bouillon dégraissé, passé.

Vingt minutes après, les légumes doivent se trouver cuits ; ajouter quelques feuilles de laitue déchirées en petites parties et blanchies, quelques feuilles d'oseille, 2 poignées de petits-pois cuits à l'eau ; donnez un bouillon, et verser la soupe dans une soupière ; lui mêler 2 douzaines de petites quenelles de volaille moulées à la cuiller, pochées.

Soupe croûte-au-pot, à la parisienne.

Préparer un pot-au-feu, dans les meilleures conditions possibles, c'est-à-dire succulent, limpide, de belle couleur. — D'autre part, préparer une garniture composée de carottes, navets, poireaux, choux, laitues : les carottes et navets doivent être blanchis et glacés avec du bouillon ; les choux, laitues, poireaux, doivent être braisés. — Couper les bouts de quelques petits pains de table, les beurrer, les faire sécher à la bouche du four.

Au moment de servir, passer et dégraisser le bouillon, le verser dans la soupière, lui mêler une poignée de petits-pois et une pluche de cerfeuil.

Dresser symétriquement les légumes sur un petit plat, les entourer avec les croûtes de pain, les glacer au pinceau, les envoyer en même temps que la soupière. — Les légumes dressés de la croûte-au-pot se trouvent représentés dans le sujet placé en tête de ce chapitre.

Soupe garbure italienne.

Préparer un bon pot-au-feu dans les meilleures conditions possibles. — Passer et dégraisser 2 à 3 litres de bouillon, le tenir au chaud. — D'autre part, faire

blanchir 2 moyens choux frisés, les diviser en quartiers, les faire braiser avec quelques saucisses fumées et un morceau de petit-salé blanchi. Faire griller quelques tranches de pain.

Quand les choux sont cuits, les égoutter, ainsi que les saucisses et le petit-salé; dresser les choux par couches, dans un plat creux ou une casserole à légumes; saupoudrer chaque couche avec du parmesan, et masquer les légumes avec une couche de pain grillé ; arroser les légumes et le pain avec un peu de bouillon, les saupoudrer en dessus avec du parmesan ; tenir un quart d'heure le plat à la bouche du four ; en le sortant, dresser autour des légumes les saucisses et le petit-salé, coupés. Verser le bouillon dans la soupière, et servir.

Soupe garbure béarnaise.

Cette soupe est populaire dans les provinces basques et en Gascogne. Je vais la décrire telle que j'ai appris à la faire en plein Béarn, dans la jolie ville de Pau.

Faire blanchir 500 grammes de petit-salé et 200 grammes de jambon cru ; les mettre dans une marmite en terre avec 4 litres d'eau froide ; poser la marmite sur le feu, faire bouillir le liquide, en l'écumant ; le retirer sur le côté.

Deux heures après, ajouter un quart de litre de fèves écossées, autant de pois frais, un chou émincé, 2 poignées de gros haricots verts coupés en tronçons, et enfin une aile d'*oie confite* (Voy. aux volailles); continuer l'ébullition modérée.

Vingt minutes avant de servir, couper la croûte supérieure d'un pain de ménage, la diviser en bandes, émincer celles-ci sur le travers. Mettre ce pain dans un plat creux, pouvant aller au feu; l'arroser avec du dégraissis du bouillon, le faire gratiner un quart d'heure à four modéré.

Au dernier moment, retirer les viandes de la marmite, les dresser sur un plat, les entourer avec une partie seulement des légumes ; verser le bouillon et le restant des légumes dans la soupière; envoyer celle-ci en même temps que le pain gratiné. — En hiver, on prépare cette soupe avec des choux, des navets, des haricots blancs et des pommes de terre.

Soupe cocki-leeki à l'écossaise.

En Écosse et en Angleterre on mange habituellement cette soupe au retour de la chasse ou après de longues courses; elle est réputée restaurante et stomachique.

Laver un jarret de veau, le mettre dans une marmite en terre avec un os de jambon cru, une poule et ses abatis; mouiller avec 4 à 5 litres d'eau ; poser la

marmite sur feu, écumer le liquide ; au premier bouillon le retirer sur le côté. Ajouter un oignon, un morceau de racine de céleri, une carotte, un navet, 2 clous de girofle. — Quand les viandes sont cuites, passer le bouillon dans une casserole, le dégraisser ; ajouter le blanc de 7 à 8 poireaux fendus par le milieu, coupés transversalement d'un centimètre de long ; les faire cuire à feu modéré dans le bouillon ; mais si les poireaux n'étaient pas tendres, il conviendrait de les blanchir.

Au moment de servir, découper l'estomac de la poule en escalopes, les mêler à la soupe, et verser celle-ci dans la soupière. Envoyer séparément des tranches de pain, minces, grillées.

Soupe aux courgerons, à l'italienne.

Émincer une douzaine de courgerons ronds ou longs ; les mettre dans une casserole plate avec du beurre, les assaisonner ; les faire sauter jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité. Ranger alors une douzaine de tranches de pain au fond d'un plat creux, les imbiber avec du bon dégraissis du pot-au-feu, les saupoudrer avec du parmesan ; sur ce pain, ranger les courgerons, couche par couche, en les alternant avec du parmesan râpé ; masquer la couche supérieure avec une rangée de tranches du pain, les arroser également avec du dégraissis ; saupoudrer avec du parmesan. Pousser le plat au four, faire gratiner l'appareil un quart d'heure. — Au moment de servir, verser dans la soupière un bon bouillon de *pot-au-feu ;* envoyer, en même temps que la soupe, les courgerons gratinés.

Soupe à la fermière.

Éplucher 2 oignons, un poireau, la moitié d'un chou d'hiver, 2 carottes, un moyen navet, un pied de céleri, 2 laitues, une poignée de haricots verts ou flageolets, et 4 pommes de terre.

Émincer oignons et poireaux, les faire revenir avec du lard haché ; quand ils sont de couleur blonde, ajouter les légumes et racines émincés, moins les pommes de terre, et 500 grammes de jambon cru, blanchi ; cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité. — Après 25 minutes d'ébullition, mêler aux légumes les pommes de terre émincées ; quand celles-ci sont à peu près cuites, ajouter une poignée de feuilles d'oseille, 2 laitues émincées.

Quelques minutes après, retirer le jambon ; finir la soupe avec une pincée de cerfeuil haché ; la verser dans la soupière sur des tranches de pain, grillées.

Soupe de pommes de terre, à la polonaise.

Avec 60 grammes de beurre et 2 cuillerées de farine, faire un roux, sans lui faire prendre couleur ; le délayer avec 2 litres de bouillon ; tourner le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition, et retirer sur le côté. Ajouter une poignée de champignons secs, quelques pommes de terre crues, coupées, 250 grammes de petit-salé blanchi, 4 saucisses fumées.

Retirer les viandes à mesure qu'elles sont cuites ; les couper, les tenir au chaud. — Passer la soupe au tamis ; la remettre dans la casserole, et la faire bouillir ; ajouter quelques cuillerées de champignons cuits, coupés en julienne, ainsi que les viandes coupées ; lier avec une liaison de 3 à 4 jaunes, et verser dans la soupière.

Soupe aux choux, à la russe.

Préparer une garniture en bâtonnets, composée de carottes, racines de persil et de céleri. Quand ces racines sont blanchies ; finir de les cuire dans une casserole avec 2 à 3 litres de bouillon.

Couper un petit chou en quartiers ; les faire blanchir 25 minutes. Préparer une farce avec moitié viandes cuites et moitié hachis de porc frais, un morceau de panade, quelques jaunes d'œuf, persil haché, sel et poivre.

Avec cette farce garnir les feuilles tendres du chou blanchi ; les envelopper chacune de plusieurs feuilles, les nouer avec du fil, les faire braiser.

Au moment de servir la soupe, les égoutter, les couper, les mettre dans la soupière avec les légumes ; verser dessus du bon bouillon de pot-au-feu, dégraissé, passé ; ajouter une pincée de fenouil haché.

Soupe aux choux, à la poitrine de bœuf.

Mettre dans une marmite en terre, 2 kilogrammes de poitrine de bœuf et 7 à 800 grammes de petit-salé ; mouiller ces viandes avec 6 à 7 litres d'eau froide : faire bouillir le liquide, en l'écumant, le retirer sur le côté. Deux heures après, ajouter un gros oignon piqué de 3 clous de girofle, 2 carottes, un navet. Couper un chou d'hiver en quartiers, les laver, les plonger à l'eau bouillante, les cuire 7 à 8 minutes ; les égoutter, les mêler au bouillon ; couvrir la marmite, continuer l'ébullition modérée.

Deux heures après, viandes et légumes doivent être cuits. — Prendre le bouillon avec une grande cuiller-à-pot, le passer dans une soupière, au fond de laquelle seront déposées des tranches minces de pain ; retirer aussi les quartiers de chou, en couper une partie en morceaux ; les placer dans la soupière,

ainsi qu'une partie des autres légumes, carottes et navets, également coupés; saupoudrer la soupe avec une pincée de poivre fin, et l'envoyer.

Dresser les viandes de bœuf et de porc dans un plat, en les entourant avec le surplus des légumes.

Soupe aux choux gratinés.

Préparer d'abord un bouillon de pot-au-feu, selon la méthode ordinaire. Quand la viande est à moitié cuite, diviser 2 petits choux-verts chacun en 4 parties ; les laver, les plonger à l'eau bouillante et salée, les faire blanchir un quart d'heure ; les égoutter, les rafraîchir et en exprimer toute l'eau.

Faire braiser les choux ; les égoutter, afin d'en extraire la graisse, mais sans les presser. Retirer soigneusement les parties dures du cœur; diviser chaque quartier en 2 ou 3 morceaux ; les déposer dans une terrine, les mélanger à l'aide d'une cuiller, en les saupoudrant avec du parmesan râpé. — Étaler une couche de tranches de pain au fond d'un plat creux, pouvant aller au four ; sur ce pain, ranger une couche de choux; continuer ainsi, en alternant les choux et les tranches de pain, en ayant soin d'humecter légèrement celles-ci avec du bouillon non dégraissé ; saupoudrer le dessus avec une poignée de parmesan ; tenir 20 minutes le plat au four doux ; puis, envoyer séparément le bouillon et les choux gratinés.

Soupe aux morilles.

Choisir quelques douzaines de petites morilles fraîches ; les fendre par le milieu, les laver vivement, les hacher, pas trop fin. — Hacher un oignon, le faire revenir au beurre, sans prendre couleur, lui mêler les morilles; cuire celles-ci à feu modéré jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité ; les saupoudrer alors avec 2 cuillerées de farine ; mouiller avec 3 litres de bouillon et un verre de vin blanc; tourner le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition ; retirer la casserole sur le côté. — Vingt minutes après, dégraisser la soupe, la passer, la lier avec 4 jaunes d'œuf délayés, la verser dans la soupière, lui mêler quelques cuillerées de morilles cuites séparément avec beurre et suc de citron, puis divisées en quartiers.

Soupe aux morilles farcies.

Choisir une vingtaine de morilles, de forme conique, fraîches ; les vider du côté de la tige, les laver, les cuire 5 minutes avec beurre et suc de citron ; quand elles sont froides, les emplir avec une farce à quenelle aux fines-herbes:

les remettre dans leur cuisson, et faire pocher la farce. Laver 3 ou 4 poignées d'autres morilles, les émincer, les cuire aussi avec du beurre.

Tenir en ébullition, sur le côté du feu, 2 litres de fonds à potage lié, blond; ajouter un morceau de jambon cru, le faire dépouiller 20 minutes; lui mêler alors les morilles émincées. — Un quart d'heure après, dégraisser la soupe, la passer, la lier avec quelques jaunes d'œuf étendus avec de la crème; ajouter une pointe de cayenne; la verser dans la soupière, lui mêler les morilles farcies.

Soupe menestrone, à la milanaise.

Hacher 150 à 200 grammes de lard avec une pointe d'ail; le faire fondre dans une casserole; ajouter un morceau de jambon cru, un chou-frisé, grossièrement émincé, 2 à 3 poignées de haricots frais en grains, flageolets ou autres; mouiller avec 3 litres de bouillon, faire bouillir vivement; 10 minutes après, ajouter 4 cuillerées de choux-raves tendres, coupés en dés moyens, autant de racines de céleri, autant de haricots verts coupés en tronçons. Huit à dix minutes après, ajouter 2 poignées de haricots frais, autant de petits-pois et de pointes d'asperges, une tomate hachée et 300 à 400 grammes de riz de Piémont sans être lavé, ainsi que 2 ou 3 saucisses fumées. Continuer l'ébullition jusqu'à ce que ce riz soit cuit à point : il faut de 15 à 20 minutes.

Au dernier moment, mêler à la soupe une poignée de parmesan râpé; retirer le jambon et les saucisses, verser le bouillon et les légumes dans la soupière. Couper les saucisses, les adjoindre à la soupe.

Soupe aux carottes nouvelles.

Tourner 4 à 5 douzaines de petites carottes de primeur, les faire blanchir 5 à 6 minutes; les égoutter, les placer dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, une pincée de sucre; mouiller juste à couvert avec du bouillon. Faire bouillir le liquide jusqu'à ce qu'il soit réduit à glace : les carottes doivent alors se trouver cuites; les plonger aussitôt dans 2 à 3 litres de consommé ou bon bouillon de pot-au-feu; ajouter à la soupe une petite pluche de cerfeuil, la verser dans la soupière.

Soupe aux laitues.

Tenir au chaud 3 litres de bouillon de croûte-au-pot, passé et dégraissé. Faire blanchir une douzaine de laitues : en les sortant de l'eau bouillante, les plonger à l'eau froide, les égoutter, les presser une à une entre les mains afin d'en extraire l'eau ; les ranger dans une casserole masquée au fond, avec

des tranches de lard mince et du jambon ; les faire braiser ; les égoutter ensuite ; les couper transversalement chacune en trois parties, les déposer dans la soupière avec des tranches de pain, grillées ; verser le bouillon sur le pain et les laitues.

Soupe au cresson.

Préparer un roux avec 125 grammes de beurre, autant de farine ; le délayer avec du bon bouillon, de façon à obtenir un fond peu lié, blanc ; le tourner sur feu jusqu'à l'ébullition, et le retirer sur le côté ; le faire dépouiller 25 minutes, en le dégraissant. — Trier 2 poignées de cresson de fontaine, le faire blanchir à l'eau salée ; l'égoutter, en exprimer l'humidité, le piler avec un morceau de beurre ; lui mêler 3 jaunes d'œuf, le passer au tamis. — Au moment de servir, incorporer cette purée au fonds à potage, passé ; verser la soupe dans la soupière. — On sert souvent cette soupe en Angleterre.

Soupe santé.

Émincer 4 laitues, la moité de ce volume de feuilles de poirée, 2 poignées de feuilles d'oseille, une poignée de cerfeuil, autant de feuilles tendres de céleri.

Émincer 2 poireaux et un oignon, les mettre dans une casserole, les faire revenir au beurre ; 2 minutes après, leur mêler les feuilles de laitue, de poirée et de céleri, les faire revenir 10 minutes ; ajouter ensuite l'oseille et le cerfeuil ; mouiller avec 2 litres de bon bouillon de pot-au-feu ; après 10 minutes d'ébullition, retirer la casserole, dégraisser la soupe, la verser dans la soupière, et lui mêler des tranches de pain.

Soupe aux gombos frais, à l'américaine.

Couper en morceaux 2 petits poulets crus ; les faire revenir dans une casserole avec du beurre, 2 cuillerées d'oignon haché et 120 grammes de jambon cru, coupé. Quand ils sont colorés, mouiller avec 3 litres de bouillon ; faire bouillir et retirer sur le côté du feu. Ajouter alors 2 à 3 douzaines de gombos frais, émincés, ainsi que 7 à 8 tomates sans pepins, pelées et coupées ; assaisonner avec sel, poivre, une pincée d'aromates pulvérisés, thym et basilic.

Continuer l'ébullition jusqu'à ce que les poulets soient cuits. Dégraisser alors la soupe, la finir avec une pointe de cayenne, une cuillerée de *mushroven-catchup* et une de *worshesterine-sauce;* la verser dans la soupière ; envoyer en même temps du riz cuit à l'eau salée, bien égoutté, mis dans un moule à charlotte beurré, puis séché 10 minutes à four vif, et versé dans un plat creux.

Soupe de gombos secs, à l'indienne.

Préparer un fonds à potage peu lié, gras ou maigre, comme pour la fausse tortue. Le faire dépouiller trois quarts d'heure sur le côté du feu ; le dégraisser ensuite ; lui mêler un grand verre de madère et 3 à 4 cuillerées de poudre de *gombos*. La poudre de *gombos* est tirée de la Nouvelle-Orléans, mais elle est préparée par les Indiens : on l'emploie beaucoup en Amérique, surtout pour lier les soupes de poisson ; mais il convient de l'employer avec réserve, sans excès, car elle a le défaut d'épaissir trop le liquide ; il faut la délayer au bouillon froid ; la mêler sans cesser de tourner le liquide. — Donner 2 minutes d'ébullition à la soupe, l'écumer et la verser dans la soupière ; servir en même temps une assiette de tranches minces de pain grillé.

Soupe okra maigre, des Antilles.

Mettre en ébullition 2 à 3 litres de bouillon de poisson ; lui mêler un litre et demi de *gombos* frais, émincés. — Quand les légumes sont cuits ajouter un verre de madère et une pointe de cayenne ; donner un seul bouillon à la soupe ; l'écumer, lui mêler quelques cuillerées de riz cuit à l'eau salée, et une égale quantité de queues de crevette, épluchées ; la verser dans la soupière.

Soupe couscous des Arabes.

Le *couscous* est une espèce de semoule ou pâte de froment que les Arabes préparent ainsi : prendre du beau froment en grain (blé), le trier avec soin, le laver à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'épiderme se trouve tant soit peu attendri ; rassembler les grains en tas sur une planche, les couvrir avec un linge humide, les exposer quelques heures à un soleil ardent, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'ils soient gonflés ; retirer alors le linge, étaler les grains en couche mince, les faire sécher promptement au soleil, de façon à les faire racornir. A ce point, les moudre entre 2 *meules* selon les procédés ordinaires : mais ces meules doivent être assez écartées pour concasser le grain sans le pulvériser très fin ; le vanner ensuite afin d'en extraire le son et la farine qu'il peut contenir.

Voici la méthode pour cuire le couscous : prendre une passoire sans manche, s'adaptant juste à l'embouchure d'une marmite en terre, et pouvant s'y soutenir suspendue au moyen de 3 agrafes.

Couper la moitié d'un gigot de mouton, du côté du manche ; mettre la viande dans une marmite avec une poule, sel, 4 à 5 litres d'eau, en observant

que celle-ci n'arrive qu'aux trois quarts de la hauteur du vase ; poser ce vase sur le feu, faire bouillir le liquide, l'écumer ; au premier bouillon, le retirer sur le côté du feu. — Trois quarts d'heure après, ajouter un oignon, 2 poireaux, quelques carottes, une pincée de poudre de piment.

Au bout d'une heure, laver 500 grammes de couscous, le mettre dans la passoire, accrocher celle-ci à la marmite ; fermer hermétiquement le vase, de façon que le couscous cuise à la vapeur, car le fond de la passoire ne doit pas arriver au niveau du bouillon. Continuer l'ébullition jusqu'à ce que la viande et la poule soient cuites ; passer alors le bouillon à la serviette, dans la soupière. Envoyer le couscous dans un plat creux, et les viandes en même temps, mais sur un autre plat, en les entourant avec les légumes.

Comme variété, on peut assaisonner le couscous à l'égal d'un risot, avec du beurre, du jus et du parmesan râpé. — On mange le couscous, partie avec le bouillon, partie avec les viandes. — Dans quelques parties de l'Afrique, on prépare le couscous avec de la semoule de maïs.

Soupe du Holstein.

Faire fondre 150 grammes de beurre dans une casserole, quand il est bien chaud lui mêler 3 poignées d'orge perlée ; la faire revenir quelques minutes, en la tournant ; la mouiller, peu à peu, avec un litre et demi d'eau tiède. Tourner le liquide jusqu'à l'ébullition ; 2 secondes après le retirer sur le côté, de façon qu'il bouille à peine ; lui mêler 2 poignées de morilles fraîches ou sèches, en ce dernier cas, ramollies ; le tenir ainsi une heure, en additionnant de temps en temps un peu de bouillon de veau ; assaisonner avec un peu de sel, une pointe de sucre. — Quand l'orge est cuite, la broyer avec une cuiller, l'allonger avec 2 litres de bon bouillon blanc, la chauffer ; au premier bouillon, lier la soupe avec 4 jaunes d'œuf étendus avec un peu de crème. — Ranger dans la soupière une garniture, composée de pointes d'asperges, de choux-fleurs blanchis, et de quelques coffres d'écrevisse, farcis au pain ; verser la soupe sur les garnitures.

Soupe d'orge au célcri.

On peut préparer cette soupe au gras ou au maigre, elle est toujours excellente. — Faire fondre 100 grammes de beurre dans une casserole, lui mêler 250 grammes d'orge perlée d'Allemagne ; faire revenir quelques minutes, et mouiller avec 2 à 3 litres de bouillon blanc ou de l'eau chaude ; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, saler convenablement ; cuire l'orge deux heures tout

doucement ; lui mêler alors quelques cuillerées de racines de céleri, coupées en petits dés, blanchies. — Une demi-heure après, lier la soupe avec 6 jaunes d'œuf, délayés avec un demi-verre de bonne crème crue ; lui incorporer 100 grammes de beurre distribué en petites parties, la verser dans la soupière.

Soupe du Pacha.

Préparer un petit pot-au-feu avec la moitié d'un gigot de mouton, un os de veau et une poule sans filets ; quand les viandes sont cuites, passer le bouillon, le dégraisser ; en verser la valeur de 2 litres dans une casserole, le faire bouillir, le lier avec 4 à 5 cuillerées de farine de riz, délayée à froid. Au premier bouillon, retirer la casserole sur le côté du feu.

D'autre part, hacher les 2 filets de la poule avec une égale quantité de viande maigre de mouton ; ajouter un égal volume, par moitié lard et jambon crus, hachés ; assaisonner le hachis, lui mêler une pincée de persil et 150 grammes de riz blanchi ; diviser l'appareil en petites parties, enfermer celles-ci chacune dans une petite feuille de chou tendre, blanchie, de façon à former de petits *dolmas ;* les nouer avec du fil, les ranger dans une casserole plate ; mouiller à hauteur avec du bouillon non dégraissé ; les faire braiser à feu modéré. — Au moment de servir, dégraisser la soupe, la finir avec une pincée de poudre de cary, la verser dans la soupière, lui mêler les *dolmas*, égouttés et débridés.

Soupe au fromage.

Hacher un gros oignon blanc, le mettre dans une casserole avec du beurre, le faire revenir tout doucement jusqu'à ce qu'il soit de belle couleur blonde ; mouiller alors avec 2 litres de bouillon ; ajouter un bouquet de persil et de cerfeuil, une gousse d'ail, une feuille de laurier. Faire bouillir le liquide 10 minutes, lui mêler quelques cuillerées de bon jus, afin de lui donner une belle couleur ; le retirer sur le côté du feu. — Couper des tranches minces de pain blanc, les faire légèrement colorer sur un gril, les ranger dans la soupière, couche par couche, en les saupoudrant avec du poivre, du parmesan râpé et du fromage de Gruyère coupé en carrés minces ou en petits dés. Verser la soupe sur le pain. — On peut préparer cette soupe simplement à l'eau chaude.

Soupe de Noël, à la napolitaine.

Il est d'usage à Naples, le jour de Noël, de manger un potage garni avec du

macaroni de gros calibre, cannelé à l'extérieur, et coupé en pointe des deux bouts : on les appelle : *canneloni*.

Cuire ces *canneloni* tout simplement à l'eau salée, les égoutter ensuite dans une passoire, les mettre dans la soupière, et verser dans celle-ci un bon consommé mêlé avec quelques cuillerées de purée de tomates, bien rouge, mais non liée : envoyer séparément une assiette de parmesan râpé.

Soupe au macaroni, à la crème.

Mettre dans une petite marmite, une poule, un jarret de veau, un peu de sel, 4 à 5 litres d'eau ; poser la marmite sur le feu, écumer le liquide ; au premier bouillon, le retirer sur le côté ; ajouter une carotte, un oignon, un poireau, une racine de céleri ; quatre heures après, passer le bouillon à la serviette, le dégraisser.

Avec 150 grammes de beurre et 2 cuillerées de farine faire un roux ; le cuire quelques minutes, en le tournant, sans lui faire prendre couleur ; le délayer avec le bouillon ; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté du feu ; 25 minutes après, le passer.

Cuire à l'eau salée 250 grammes de gros macaroni ; l'égoutter, le couper de 2 centimètres de long, le mêler à la soupe. — Broyer 5 jaunes d'œuf, dans une terrine, avec une poignée de parmesan râpé, les délayer avec le quart d'un verre de crème crue ; avec cette liaison lier la soupe ; la cuire sans faire bouillir ; la finir avec un morceau de beurre ; la verser dans la soupière.

Soupe du Grand-duc.

Mettre dans une casserole 100 grammes de beurre ; quand il est fondu, lui mêler 2 cuillerées de farine ; cuire celle-ci quelques minutes sans lui faire prendre couleur ; la délayer avec 3 litres de bouillon ; ajouter quelques parures de jambon cru, bouquet de persil ; tourner le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition ; le retirer sur le côté.

Couper de longueur égale les pointes de quelques poignées d'asperges blanches, de moyenne grosseur ; les tenir de côté ; casser le restant des tiges longues, à l'endroit où elles cessent d'être tendres, les couper en petits tronçons, les plonger dans la soupe, ainsi que 2 poignées de riz, lavé. Trois quarts d'heure après, verser la soupe sur un tamis, égoutter le liquide dans une casserole, mais sans faire passer le riz ni les asperges ; dégraisser la soupe, la faire bouillir, la lier avec 3 jaunes d'œuf mêlés avec une poignée de parmesan, étendus avec un

peu de crème ; la verser dans la soupière, lui adjoindre les pointes d'asperges cuites à l'eau salée, ainsi que 8 à 10 œufs pochés.

Soupe mille-fanti.

Cette soupe est très estimée et souvent servie dans toutes les contrées de l'Italie.

Déposer dans une terrine 3 poignées de mie de pain de cuisine, râpé ; lui mêler trois quarts de son volume de parmesan également râpé ; délayer l'appareil avec 4 œufs entiers ; assaisonner avec une pointe de muscade, le verser dans 2 litres de bon bouillon clarifié, tenu en ébullition ; fouetter le liquide 2 minutes ; au premier bouillon le retirer sur le côté. — Un quart d'heure après, remuer le liquide avec le fouet, le verser dans la soupière.

Soupe aux cerises, à l'allemande.

Cette soupe, sans être très distinguée, jouit cependant en Allemagne d'une certaine popularité. — Retirer les noyaux et les queues à trois quarts de litre de cerises aigres, fraîchement cueillies ; en mettre les deux tiers dans une marmite en terre ou dans une casserole non étamée, car l'étain ternirait la couleur des fruits ; mouiller avec un litre d'eau chaude ; ajouter un morceau de canelle et zeste de citron ; poser la casserole sur feu vif, cuire 10 minutes les cerises ; lier alors le liquide avec 2 cuillerées de fécule délayée à l'eau froide ; 10 minutes après, passer les cerises et le liquide au tamis. Remettre la soupe dans la même casserole, lui mêler les cerises réservées, ainsi qu'une pincée de sucre ; la faire bouillir, la retirer sur le côté du feu. — D'autre part, piler 2 poignées de noyaux de cerises, les mettre dans un poêlon rouge avec 2 ou 3 verres de vin de Bordeaux ; donner quelques bouillons au liquide, le retirer du feu, le passer à travers une serviette, le mêler à la soupe ; verser celle-ci dans la soupière. Envoyer séparément une assiette de biscuits à la cuiller, coupés en petits dés.

Soupe à la bière, à la berlinoise.

Faire fondre 150 grammes de beurre dans une casserole, lui mêler 150 grammes de farine, former une pâte légère ; la cuire quelques secondes, en la tournant, sans lui faire prendre couleur ; la délayer ensuite avec la valeur de 3 litres de bière [1], blanche ou brune, mais pas trop forte, légère ; tourner le

1. A Berlin on n'emploie que la bière blanche (weiss-bier) mousseuse, aigrelette.

liquide sur le feu jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté, le faire dépouiller 25 minutes. — Verser dans une petite casserole la valeur d'un demi-verre de rhum et autant de vin blanc du Rhin ; ajouter un morceau de gingembre coupé, un morceau de canelle, 100 grammes de sucre, le zeste d'un citron ; couvrir la casserole, la tenir au bain-marie. — Quand la soupe est bien dégraissée, la lier avec une quinzaine de jaunes d'œuf, délayés ; cuire la liaison sans faire bouillir, ni même la chauffer trop ; passer la soupe dans une autre casserole, lui mêler 200 grammes de beurre divisé en petites parties, et aussitôt après, lui mêler l'infusion au rhum, passée ; la verser dans la soupière. Envoyer séparément des tranches de pain minces, grillées.

Soupe de riz, au lait d'amandes.

Monder 2 poignées d'amandes, les piler, les plonger dans un litre de lait en ébullition ; couvrir le vase, tenir l'infusion de côté. — Trier 300 grammes de riz, le laver, le mettre dans une casserole avec 2 litres d'eau froide, sel ; poser la casserole sur feu, remuer souvent le riz, jusqu'a l'ébullition ; le retirer aussitôt sur le côté. Quand il est à peu près cuit, lui mêler un litre de lait bouillant ; continuer l'ébullition. — Un quart d'heure après, assaisonner la soupe de bon goût, lui mêler l'infusion d'amandes, passée au tamis, la lier avec 4 jaunes d'œuf délayés avec un quart de verre de crème ; la finir avec 150 grammes de beurre divisé en petites parties, une pincée de sucre en poudre, la verser dans la soupière.

Soupe riz aux choux, à la milanaise.

Émincer les parties tendres d'un chou frisé ; les mettre dans une casserole, les mouiller avec 2 litres de bouillon ; poser la casserole sur feu vif. — Dix minutes après, ajouter au liquide 300 grammes de riz de Piémont ; continuer l'ébullition ; un quart d'heure après, lui mèler une poignée de parmesan râpé, 150 grammes de lard frais, haché avec un peu de sauge et une pointe d'ail ; donner encore 5 à 6 minutes d'ébullition au liquide, le verser dans la soupière.

Cette soupe si simple est pourtant en grande faveur chez les Italiens : elle doit être tenue un peu consistante, et le riz peu cuit.

Soupe buséga, à la milanaise.

Prendre un morceau de gras-double de veau (500 grammes) à moitié cuit à l'eau ; le couper en filets, le rafraîchir ; le laisser égoutter sur un tamis.

Hacher le blanc d'un poireau, le faire revenir au beurre ou lard fondu, lui

mêler le gras-double ; faire revenir 2 minutes ; saupoudrer avec une cuillerée de farine, mouiller avec 2 litres de bouillon ; ajouter une tomate pelée et hachée ; faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté du feu. — Vingt minutes après lui mêler 2 décilitres de petits-pois et le quart d'un chou de Milan, émincé. — Vingt minutes après verser la soupe dans la soupière, et l'envoyer.

Soupe aux kneffles de foie, à la bavaroise.

Tenir sur le côté du feu 2 à 3 litres de bouillon clair ou consommé.

Hacher séparément 500 grammes de foie de veau cru, et 250 grammes de graisse de rognon de veau ; mêler ensuite la graisse et le foie ; les hacher encore et les passer au tamis ; assaisonner ; ajouter une pincée de marjolaine hachée avec une petite pointe d'ail, persil, zeste de citron et 2 cuillerées d'oignon, hachés.

Émincer en tranches la mie de 7 à 8 petits pains de table ; mettre le pain dans une terrine, l'arroser peu à peu avec du lait chaud, jusqu'à ce qu'il soit imbibé.

Dix minutes après, broyer ce pain avec une cuiller, et le mêler avec le foie ; ajouter 4 œufs, mais sans travailler beaucoup l'appareil ; le diviser alors en parties de la grosseur d'une reine-claude ; les rouler tour à tour dans les mains humectées, pour les obtenir rondes ; les ranger à mesure sur un plafond.

Vingt minutes avant de servir la soupe, faire bouillir de l'eau dans une casserole, et plonger les kneffles dedans. Au premier bouillon retirer la casserole sur le côté, la couvrir et la tenir ainsi 20 minutes. Égoutter alors les kneffles, les mettre dans la soupière et verser le bouillon dessus. — Cette soupe est un mets national de la Bavière.

Soupe aux capelletti, à la bolognaise.

Cette soupe est très estimée en Italie, mais plus particulièrement dans les Romagnes.

Préparer un *pot-au-feu* avec un kilogramme de bœuf, 500 grammes de longe de porc frais, un os de jambon cru, une poule, des légumes, du sel et de l'eau. Cuire dans le bouillon une tetine de veau.

Préparer une pâte à nouille, avec 400 grammes de farine, pincée de sel, gros comme une noix de beurre, 5 à 6 œufs entiers, une pointe de safran ; l'envelopper dans un linge, la tenir à l'abri de l'air.

Quand la poule est cuite et refroidie, prendre les chairs de l'estomac, les piler avec moitié de leur volume de tetine froide, un morceau de moelle de bœuf

crue et le quart d'une cervelle de veau cuite; quand la farce est lisse, lui incorporer une poignée de parmesan râpé, 2 jaunes d'œuf; la retirer, la déposer dans une terrine, lui mêler persil haché et muscade.

Abaisser la pâte très mince, la diviser en losanges de 4 centimètres de diamètre, et poser au centre de chaque losange une petite boule de farce, en la poussant au cornet; humecter légèrement la pâte, d'un côté seulement, la ployer sur sa longueur de façon à former un triangle; appuyer suffisamment la pâte pour la souder, puis rapprocher les deux pointes latérales en les tournant autour de son doigt; appuyer ces pointes pour les souder ensemble et les renverser aussitôt, de façon à donner à l'ensemble la forme d'un petit chapeau, ce qu'il suffit d'essayer pour réussir. — Opérer de même avec la seconde moitié de la pâte.

Ranger à mesure les *capelletti* sur une feuille de papier, les couvrir avec un linge en attendant de les cuire. — Douze à quinze minutes avant de servir, plonger les *capelletti* dans du bouillon de pot-au-feu, passé, dégraissé, en ébullition; 7 à 8 minutes après, retirer la soupe; la tenir ainsi quelques instants et la verser dans la soupière; envoyer séparément une assiettée de parmesan râpé.

Soupe à l'orge, aux légumes nouveaux.

Mettre dans une casserole 4 litres de bon bouillon blanc, passé et dégraissé; le faire bouillir, lui mêler 250 grammes d'orge perlée d'Allemagne, préalablement cuite à l'eau 25 minutes. Additionner au liquide une petite macédoine de légumes nouveaux, tels que : carottes, pieds de céleri et navets coupés en petits dés.

Au moment de servir, déposer dans la soupière quelques cuillerées de petits-pois, de pointes d'asperges et de choux-fleurs cuits. Finir la soupe avec une pincée de cerfeuil haché.

Soupe aux noques, à la farine.

Préparer un roux avec 150 grammes de beurre, autant de farine; le cuire quelques minutes seulement sans le colorer; mouiller avec 3 litres de bon bouillon; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, retirer la casserole sur le côté du feu.

D'autre part, préparer un appareil de *noques* à la farine, tel qu'il est décrit au chapitre des farinages; le prendre avec une petite cuiller, le laisser tomber (en le dégageant avec un doigt) dans de l'eau bouillante et salée, tenue sur le

côté du feu ; donner un seul bouillon au liquide ; tenir les noques dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient raffermies; les égoutter, les déposer dans la soupière.

Dégraisser la soupe, la lier avec 4 jaunes d'œuf délayés avec un peu de crème ; la verser dans la soupière, en la passant.

Soupe à l'oignon, à la parisienne.

Émincer 4 oignons de Portugal, blancs et doux, les faire revenir avec du beurre, dans une casserole, sur feu modéré, en les tournant, ajouter une pincée sucre, pincée farine, en leur faisant prendre une couleur blonde. Mouiller alors avec à peu près 2 litres de consommé ou bouillon clair, chaud ; ajouter un petit bouquet de persil garni d'une feuille de laurier, faire bouillir le liquide 8 minutes.

Couper minces des tranches de pain blanc, les faire griller, les ranger dans la soupière, par couches ; saupoudrer chaque couche avec une pincée de poivre fin, verser la soupe sur le pain, et l'envoyer.

Soupe aux abatis, à la poméranienne.

Cette soupe simple est excellente ; je la recommande comme une variété très agréable.

Prendre 2 abatis d'oie ; flamber les ailerons, cous et pattes ; nettoyer les gésiers ; tenir les foies de côté.

Émincer un oignon ; le faire revenir au beurre ; ajouter les abatis ; les sauter puelques minutes ; assaisonner et saupoudrer avec un peu de farine ; mouiller avec bouillon. Tourner le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté ; ajouter un morceau de racine de céleri émincé, une carotte, un bouquet de persil et aromates, surtout une pincée de marjolaine.

Quand les abatis sont à peu près cuits, passer le liquide dans une autre casserole ; le faire bouillir.

Parer promptement les abatis ; les diviser, les mêler à la soupe, en réservant les foies blanchis. — Peler 6 pommes de terre crues ; les couper en boules de la grosseur d'un pois, avec une cuiller à racine. Les plonger à l'eau bouillante, les cuire 5 minutes ; les égoutter, les mêler aussi à la soupe. Quand les pommes de terre sont cuites, ajouter les foies ; lier la soupe avec quelques jaunes d'œuf ; la verser dans la soupière.

Soupe de blé-vert, à l'allemande.

Faire bouillir 2 litres de bon bouillon ; lui mêler 400 grammes de semoule de blé-vert, en la laissant tomber en pluie, dans le liquide ; retirer la casserole sur le côté du feu. Une demi-heure après, passer la soupe au tamis fin, la remettre dans la casserole, lui mêler une pointe de muscade, une pincée de sucre ; la tourner jusqu'à l'ébullition, la lier avec quelques jaunes d'œuf étendus avec un peu de crème ; la verser dans la soupière.

Soupe d'œufs, au parmesan.

Tenir en ébullition, dans une casserole, un litre et demi de bon bouillon.

Mettre 8 à 10 jaunes d'œuf dans une terrine, les travailler à la cuiller 7 à 8 minutes ; ajouter 2 poignées de parmesan râpé, 2 cuillerées de farine, une pointe de muscade. Essayer une petite partie de l'appareil en le laissant tomber dans le bouillon en ébullition ; s'il est à point, il doit se raffermir en chauffant, au lieu de se dissoudre ; s'il était léger, le rectifier, en additionnant un peu de farine ou de parmesan râpé.

Dix minutes avant de servir, verser l'appareil dans 4 cornets en fort papier *écolier*, dont le bout est coupé de façon à laisser couler la pâte en cordons de la grosseur d'un petit macaroni ; prendre 2 cornets de chaque main, les tenir au-dessus du bouillon en ébullition, et laisser tomber la pâte dedans. Quand l'appareil est absorbé, couvrir la casserole, la tenir hors du feu 5 à 6 minutes ; verser ensuite la soupe dans la soupière, et servir séparément une assiette de parmesan râpé.

Soupe tapioka aux tomates.

Mettre en ébullition 2 litres de bouillon clarifié, lui mêler 200 grammes de bon tapioka, retirer la casserole sur le côté du feu. — D'autre part, égrener 4 à 5 tomates, les mettre dans une casserole avec un petit oignon, un bouquet de persil, une feuille de laurier, un peu de sel, quelques grains de poivre ; poser la casserole sur feu, faire vivement réduire l'humidité des tomates ; les passer au tamis. Mêler la purée à la soupe, l'envoyer aussitôt.

Soupe sagou au vin de Bordeaux.

Cette soupe n'est plus en usage dans les dîners, mais on la sert souvent comme fortifiant. — Laver et cuire à grande eau 200 à 300 grammes de bon

sagou des Indes, jusqu'à ce que le point blanc de chaque grain ait disparu; l'égoutter alors, le mettre dans un poêlon rouge, lui mêler une bouteille de vin de Bordeaux blanc ou rouge, un peu de sucre, un brin de zeste de citron. Tourner le liquide sur feu jusqu'à ce que le vin soit bien chaud, mais sans le faire bouillir; servir aussitôt la soupe.

Soupe purée de canard, à la rouennaise.

Prendre les chairs d'estomac d'un bon canard cuit, en supprimer la peau, les piler avec un morceau de beurre : assaisonner avec une pointe de muscade, délayer avec 2 cuillerées de sauce et 3 à 4 jaunes d'œuf crus; passer au tamis. — Émincer 3 gros oignons, les faire revenir de belle couleur avec du beurre, les saupoudrer avec 2 cuillerées de farine; cuire celle-ci quelques secondes, la délayer, peu à peu, avec 2 litres de bon bouillon; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté du feu; ajouter un bouquet d'aromates, une poignée de parures de champignon. — Vingt-cinq minutes après, dégraisser la soupe, la passer, la faire bouillir, la lier avec la purée, et servir.

Soupe purée d'herbes, aux quenelles de pommes de terre.

Émincer 2 poireaux et un chou frisé; les mettre dans une casserole avec du beurre; cuire tout doucement ces légumes une heure ; leur mêler 4 à 5 têtes de laitue, également émincées, une poignée de feuilles de bourrache, une de feuilles de poirée, une de feuilles d'oseille, une pincée de cerfeuil.

Quand ces herbes sont cuites, les soupoudrer avec une cuillerée de farine; mouiller avec 2 litres de bouillon, faire bouillir le liquide, en le tournant; quelques minutes après, passer au tamis. — Verser la purée dans une autre casserole, ajouter le bouillon nécessaire et une pincée de sucre; la faire bouillir, la lier avec 6 jaunes d'œuf, délayés avec un demi-verre de crème; la finir, en incorporant 200 grammes de beurre divisé en petites parties, lui adjoindre une garniture de quenelles, ainsi préparées :

Quenelles de pommes de terre. — Prendre la valeur de 600 grammes de purée de pommes de terre, passée, chaude; la mettre dans une casserole, lui mêler 5 à 6 jaunes d'œuf, 50 grammes de beurre, sel, muscade, une pincée de sucre ; la déposer sur la table farinée, la travailler avec la main afin de lui donner de la consistance, en lui faisant absorber de la farine ; diviser l'appareil en trois parties, les rouler en boudins, couper ceux-ci transversalement en

morceaux; les rouler ensuite en forme d'olive ; les plonger à l'eau bouillante et salée ; donner un bouillon au liquide, le retirer du feu ; 3 minutes après, égoutter les quenelles.

Soupe à la farine, à l'allemande.

Avec 2 jarrets de veau, les abatis de 2 volailles, des légumes, du sel et de l'eau, préparer un bouillon blanc, de veau. Quand les viandes sont cuites, les retirer, et passer le bouillon à la serviette.

Avec 100 grammes de beurre, 2 cuillerées de farine, préparer un roux, le cuire quelques minutes sans lui faire prendre couleur ; le délayer avec le bouillon, tourner la soupe jusqu'à l'ébullition, la retirer sur le côté : elle doit être peu liée ; 25 minutes après, la dégraisser, la passer, la faire bouillir, la lier avec 3 ou 4 jaunes d'œuf délayés avec un peu de crème.

D'autre part, préparer une petite garniture de légumes printaniers, tels que : pointes d'asperges, haricots-verts et concombres coupés en losanges ; choux-fleurs en petits bouquets, carottes nouvelles et choux-raves coupés en dés, ainsi que quelques poignées de petits-pois ; cuire tour à tour ces légumes à l'eau salée ; les mêler à la soupe, verser celle-ci dans la soupière ; ajouter les chairs du jarret de veau coupées en petits carrés, les abatis de volaille parés, 2 douzaines de *kloeuses* au pain, une pincée de persil haché.

Soupe purée de volaille, au riz.

Mettre dans une marmite une bonne poule, un jarret de veau, de l'eau froide et un peu de sel ; poser le vase sur feu, faire bouillir le liquide, en l'écumant ; au premier bouillon, le retirer sur le côté ; ajouter un morceau de navet, un morceau de racine de céleri, un poireau, un oignon, 2 clous de girofle. — A mesure que la poule et le veau sont cuits, les retirer. — Passer le bouillon dans une casserole, lui mêler 200 grammes de riz trié, mais sans être lavé ni blanchi ; continuer l'ébullition modérée.

Dans l'intervalle, retirer les chairs blanches de la poule ; les couper, les piler jusqu'à ce qu'elles soient converties en pâte. — Quand le riz est fondu, le verser, ainsi que le liquide, sur un tamis ordinaire, déposé sur une terrine, afin de recueillir le bouillon légèrement lié. Délayer les chairs de volaille, les passer à l'étamine, et verser la purée dans une casserole. — Chauffer la soupe sans la faire bouillir, l'assaisonner à point, la finir, en lui incorporant quelques cuillerées de bonne crème double et un morceau de beurre.

Soupe purée d'oseille, aux tanches.

Trier et laver quelques poignées de feuilles d'oseille ; les mettre dans une casserole avec un peu d'eau afin de les faire fondre ; les égoutter, les passer au tamis. — Émincer un oignon, un poireau, 2 carottes, un morceau de racine de céleri ; les faire revenir au beurre, tout doucement dans une casserole ; mouiller avec 2 ou 3 litres d'eau chaude ; faire bouillir le liquide, lui mêler un peu de sel, grosses épices, un bouquet de persil, une poignée de parures de champignon, et enfin 2 moyennes tanches ou tout autre poisson à chairs fermes, coupé en tronçons ; faire cuire ce poisson, l'égoutter, et passer le bouillon.

Avec 120 grammes de beurre et 2 cuillerées de farine, préparer un roux léger ; le cuire quelques minutes ; lui mêler la purée d'oseille ; 3 minutes après, mouiller celle-ci, peu à peu, avec le bouillon de poisson ; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté ; lui mêler les filets de tanche, sans peau ni arêtes ; le lier avec quelques jaunes d'œuf délayés avec du bouillon, le verser aussitôt dans la soupière.

Soupe purée belge.

Éplucher un demi-litre de choux de Bruxelles frais ; les faire blanchir à l'eau salée, dans un poêlon ; les égoutter, les faire sauter au beurre quelques minutes, dans une casserole ; les assaisonner, les piler avec un morceau de beurre et quelques jaunes d'œuf ; les passer ensuite au tamis.

Avec 120 grammes de beurre et 3 cuillerées de farine, préparer un roux, sans lui faire prendre couleur ; le délayer avec du bouillon ; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition ; le retirer sur le côté du feu, l'écumer, le dégraisser.

Vingt-cinq minutes après, passer la soupe au tamis ; la faire bouillir, la lier avec l'appareil préparé, lui mêler une pincée de sucre, la verser dans la soupière.

Soupe purée de topinambours, à la crème.

Prendre la valeur d'un demi-litre de topinambours, les éplucher, les laver, les émincer, les faire égoutter sur un tamis. — Hacher un oignon, le faire légèrement colorer avec du beurre, dans une casserole ; lui mêler les topinambours ; faire revenir ceux-ci tout doucement jusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits ; les assaisonner, les saupoudrer avec une pincée de farine, les mouiller avec un peu de bouillon ; retirer la casserole sur feu modéré pour finir de

les cuire ; les passer ensuite au tamis ; délayer cette purée avec 2 à 3 litres de bouillon, la finir avec une pointe de muscade, la lier avec 5 à 6 jaunes d'œuf délayés avec un verre de crème crue ; la servir aussitôt.

Soupe purée de chicorée, aux quenelles de foie.

Éplucher et laver 7 à 8 têtes de chicorée ; les couper en travers, les plonger à l'eau bouillante, salée : les cuire 10 minutes ; les égoutter, les rafraîchir, en exprimer l'eau, les hacher. Déposer cette chicorée dans une casserole avec un morceau de beurre, la faire revenir jusqu'à ce qu'elle ait réduit son humidité. L'assaisonner alors, la saupoudrer avec une pincée de farine, mouiller avec 2 à 3 litres de bouillon chaud ; tourner la soupe jusqu'à l'ébullition, lui mêler une pincée de sucre ; la faire bouillir 20 minutes ; la lier avec 4 jaunes d'œuf ; la finir avec un morceau de beurre.

Retirer le fiel à 7 ou 8 foies de volaille, les hacher, les mêler avec moitié de leur volume de graisse de rognons de veau, hachée, ainsi qu'une égale quantité de mie de pain blanc, imbibée dans du lait, bien exprimée ; déposer l'appareil dans une terrine, lui mêler une pincée de persil haché, 3 œufs entiers, quelques jaunes, une pincée de farine. A ce point, essayer la consistance de l'appareil, le rectifier au besoin ; le diviser ensuite en petites parties, et rouler celles-ci sur la table farinée, pour former les quenelles, en leur donnant la forme ronde ou ovale ; les faire pocher à l'eau salée ; les égoutter, les déposer dans la soupière, verser la purée dessus.

Soupe purée d'oignons, aux tanches.

Couper en tronçons 2 moyennes tanches ; les mettre dans une casserole avec quelques légumes émincés, un bouquet de persil, un peu de sel, une demi-bouteille de vin blanc, 3 litres d'eau ; cuire le poisson 10 à 12 minutes, l'égoutter ensuite, et passer le bouillon.

Émincer 4 à 5 gros oignons, les faire blanchir, les mettre dans une poêle avec 125 grammes de beurre, un peu de sel, une pincée de sucre, les faire revenir, en tournant, jusqu'à ce qu'ils soient de couleur blonde ; les verser dans une casserole, les saupoudrer avec une petite poignée de farine ; mouiller avec 2 à 3 litres du bouillon préparé ; faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté, et une demi-heure après le passer ; le faire encore bouillir, le lier avec 2 à 3 jaunes d'œuf, cuire la liaison sans ébullition ; lui mêler alors les filets de tanche sans peau ni arêtes, et servir.

Soupe purée de racines, à la crème.

Émincer 2 oignons, 2 poireaux, 2 carottes, 3 racines de choux-raves tendres, un navet, une tête de racine de céleri; mettre ces légumes dans une casserole avec un morceau de beurre, les saler, les faire revenir un quart d'heure sur feu modéré ; mouiller avec 3 litres de bouillon ; ajouter alors 3 pommes de terre, crues, pelées, émincées, ainsi qu'un bouquet de cerfeuil; continuer l'ébullition jusqu'à ce que ces légumes soient cuits; les passer au tamis fin ; délayer la purée avec le liquide ; au premier bouillon, la lier avec 6 jaunes d'œuf délayés avec 2 verres de bonne crème crue; la finir avec 100 grammes de beurre, la verser dans la soupière. Envoyer séparément des croûtons de pain, frits au beurre.

Soupe purée de marrons, aux saucisses.

Faire légèrement rôtir 4 à 5 douzaines de marrons; en supprimer l'écorce et la peau, les mettre dans une casserole, les couvrir avec du bouillon, les faire cuire ; les passer au tamis. — Déposer cette purée dans une casserole, la délayer avec 2 à 3 litres de bouillon chaud. Tourner la soupe sur feu jusqu'à l'ébullition, la retirer aussitôt sur le côté du feu ; ajouter 5 à 6 petites saucisses fraîches préalablement revenues au beurre, la cuire 20 minutes ; au dernier moment, la verser dans la soupière. Couper les saucisses en petits tronçons, les mêler à la soupe.

Soupe purée de tomates, aux quenelles.

Émincer 2 oignons, un poireau, une carotte, 2 ou 3 pommes de terre crues; mettre d'abord oignons et poireaux dans une casserole avec un morceau de beurre et 2 cuillerées de jambon cru, les faire légèrement colorer ; ajouter pommes de terre et carottes ; 5 minutes après, mouiller avec du bouillon, cuire tout doucement.

Une demi-heure après, ajouter 5 à 6 bonnes tomates coupées, une feuille de laurier, un bouquet de persil. — Aussitôt les pommes de terre cuites, passer le tout au tamis; étendre cette purée avec 2 litres de bouillon, la passer de nouveau; la chauffer à point, lui mêler 3 douzaines de petites quenelles de volaille ou de veau, la verser dans la soupière.

Soupe purée de courge, au riz.

Les courges sont connues dans le Nord sous le nom de *potirons*. Le midi de

la France, l'Italie et l'Espagne en fournissent d'excellentes ; mais les espèces sont très variées ; pour les purées, on choisit naturellement les meilleures, à chairs fermes et odorantes.

Supprimer de la courge l'écorce extérieure et les membranes de l'intérieur, auxquelles adhèrent les semences ; couper la valeur d'un litre de chairs.

Émincer un oignon, le faire revenir au beurre sans prendre couleur, ajouter la courge coupée ; saler légèrement celle-ci, la cuire à feu modéré jusqu'à ce que les chairs soient fondues et l'humidité réduite ; la passer alors au tamis. Verser la purée dans une casserole, la délayer avec du bouillon frais, de façon qu'elle soit plutôt légère qu'épaisse ; la tourner jusqu'à l'ébullition, la retirer sur le côté, lui mêler 250 grammes de riz cuit ; 10 minutes après, la lier, et l'envoyer.

Soupe purée de pommes de terre, à la genevoise.

Peler une quinzaine de bonnes pommes de terre ; les émincer, les déposer dans une casserole, les couvrir largement avec du bouillon frais de pot-au-feu ; faire bouillir tout doucement le liquide jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites ; passer le tout au tamis. Verser la purée dans une casserole, la faire bouillir, la retirer sur le côté ; ajouter 3 têtes de laitues émincées et blanchies ; continuer l'ébullition jusqu'à ce que les laitues soient cuites.

D'autre part, faire cuire à l'eau salée une poignée de choux de Bruxelles, autant de petits-pois, autant de pointes d'asperges blanches, autant de haricots flageolets, ainsi qu'une petite tête de chou-fleur divisée en petits bouquets.

Préparer une liaison avec 4 jaunes d'œuf, une poignée de parmesan râpé, un peu de crème et muscade. Cinq minutes avant de servir, mêler les légumes à la purée ; lier celle-ci sans ébullition, la verser dans la soupière.

Soupe purée de pommes de terre, à la hollandaise.

Mettre dans une marmite une poule, un jarret et un os de veau ; mouiller avec 4 à 5 litres d'eau froide ; ajouter un peu de sel ; poser la marmite sur feu, écumer le liquide ; au premier bouillon, la retirer sur le côté ; ajouter 2 poireaux, un moyen navet entier et une carotte, une laitue et un bouquet de cerfeuil noués ensemble.

Une heure après, plonger dans la marmite 8 à 10 pommes de terre crues, épluchées ; continuer l'ébullition jusqu'à ce que celles-ci soient défaites par la cuisson. Retirer alors le bouquet, le navet et la carotte ; passer le liquide et les pommes de terre au tamis ; verser la soupe dans une casserole, la faire bouillir,

en la tournant; la lier avec 5 jaunes d'œuf, délayés avec le quart d'un verre de bonne crème.

Détacher l'estomac de la poule, en supprimer les os et la peau; couper les chairs en carrés, les mêler à la purée, ainsi qu'une pointe de muscade, une pincée de cerfeuil haché ; servir aussitôt.

Soupe purée de lentilles, maigre.

Laver 5 à 600 grammes de lentilles, les mettre dans une marmite avec 4 à 5 litres d'eau tiède, un peu de sel, un bouquet de persil garni ; les faire cuire, les passer au tamis, ensemble avec leur cuisson ; verser le liquide dans une casserole, l'amener à l'ébullition, en le tournant, le retirer sur le côté du feu.

Hacher un petit oignon et un poireau, les faire revenir au beurre, dans une petite casserole ; aussitôt qu'ils sont de couleur blonde, ajouter une forte poignée de feuilles de laitue et de poirée, quelques feuilles d'oseille et feuilles blanches de céleri, émincées. Quand ces herbes sont cuites, les mêler à la purée, faire bouillir celle-ci ; la finir, en lui incorporant 100 grammes de beurre frais.

Soupe purée de lentilles, à l'anglaise.

Flamber 2 oreilles de porc frais; les gratter, les laver, les mettre dans une petite marmite avec un morceau de jambon cru et de l'eau; poser la marmite sur feu ; au premier bouillon la retirer sur le côté.

Quand les oreilles sont à moitié cuites, leur mêler le tiers d'un litre de lentilles triées et lavées; ajouter simplement un oignon, un morceau de céleri : les oreilles et les lentilles doivent se trouver cuites en même temps. — Égoutter les lentilles, les passer au tamis. Verser la purée dans une casserole, la délayer avec le bouillon, la passer au tamis ou à l'étamine ; la faire bouillir, en la tournant; la retirer sur le côté; lui mêler alors les oreilles divisées; la cuire un quart d'heure ; la dégraisser, l'envoyer avec des croûtons de pain,frits au beurre.

Soupe purée de cardons, aux quenelles de moelle.

Faire blanchir quelques tiges tendres de cardon ; les émincer, les mettre dans une casserole avec du beurre, les faire revenir jusqu'à ce que leur humidité soit réduite ; les assaisonner alors, les mouiller avec un peu de bouillon ; faire réduire celui-ci, à casserole couverte, sur feu modéré; répéter cette opération jusqu'à ce que les cardons soient à peu près cuits ; à ce point, les saupoudrer avec une cuillerée de farine; mouiller, peu à peu, avec du bouillon; tourner le

liquide jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté du feu, le faire bouillir 25 minutes. — Au dernier moment, dégraisser la soupe; la passer, la faire encore bouillir, et la lier avec 3 jaunes d'œuf, étendus avec de la crème crue; lui mêler alors une garniture de quenelles, ainsi préparées :

Quenelles à la moelle. Faire fondre, au bain-marie, 250 grammes de moelle de bœuf ; la passer à travers un linge, dans une terrine ; la travailler à la cuiller jusqu'à ce qu'elle commence à se lier ; lui incorporer, peu à peu, 4 jaunes, 2 ou 3 œufs entiers. Quand l'appareil est mousseux, l'assaisonner avec sel et muscade, lui mêler 2 poigneés de panure blanche et fraîche, une pincée de farine, de façon à former une pâte consistante ; prendre celle-ci avec une petite cuiller, par parties d'égale grosseur, les laisser tomber dans de l'eau bouillante et salée ; couvrir la casserole ; au premier bouillon, la retirer sur le côté, afin que les quenelles deviennent fermes, sans bouillir ; les égoutter, les déposer dans la soupière, verser la purée dans celle-ci.

Soupe purée Crécy, au sagou.

Mettre dans une casserole un oignon émincé, le faire revenir avec du beurre 2 minutes ; ajouter la valeur d'un litre de chairs rouges de carotte, émincées; assaisonner avec un peu de sel, une pointe de sucre. Quand elles ont réduit leur humidité, mouiller très légèrement avec un peu de bouillon ; couvrir la casserole, faire cuire les légumes à feu modéré et à court mouillement ; les passer au tamis, puis à l'étamine. Délayer la purée avec la valeur de 2 litres et demi de bouillon chaud ; la faire bouillir encore, en tournant, la retirer sur le côté du feu ; l'assaisonner, l'écumer. Dix minutes après, lui mêler 150 grammes de sagou cuit; l'envoyer aussitôt. — Cette soupe peut être liée aux œufs.

Soupe purée à la St-Cloud.

Préparer la valeur de 2 litres de soupe à la purée de pois frais, verts; la faire bouillir, la retirer sur le côté du feu, l'écumer avec soin.

Faire braiser 20 petites laitues ; les égoutter, en éponger toute la graisse, les parer, les couper et les ranger dans la soupière. Finir la purée avec un morceau de beurre mêlé avec quelques cuillerées de vert-d'épinards préparé au moment; ajouter une pincée de sucre ; la retirer, la verser dans la soupière.

Soupe purée St-Germain.

Préparer 2 litres de soupe à la purée de pois, pas trop épaisse; lui mêler

du vert-d'épinards en suffisante quantité pour lui donner une belle nuance; la tenir en ébullition sur le côté du feu ; l'écumer, la lier avec une liaison de 5 jaunes d'œuf, délayés avec de la crème ; la finir avec une pincée de sucre, un morceau de beurre; la verser dans la soupière, en la passant; ajouter quelques cuillerées de petits-pois cuits, et une garniture de petites quenelles de volaille, poussées au cornet, pochées.

Soupe purée de bœuf à la russe.

Prendre un morceau de *culotte* de bœuf braisée, refroidie ; en supprimer toute la graisse ; hacher les chairs, les piler avec un morceau de beurre, les assaisonner ; ajouter 3 à 4 jaunes d'œuf, les passer ensuite au tamis.

Hacher un oignon, le faire revenir au beurre, sans prendre couleur ; le saupoudrer avec une cuillerée de farine ; cuire celle-ci quelques secondes, la délayer ensuite avec 2 litres de bouillon ; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté du feu, l'écumer, le dégraisser. Vingt minutes après, passer la soupe ; la faire bouillir, en tournant, la lier avec l'appareil préparé ; cuire la liaison sans faire bouillir ; la finir avec une pincée de fenouil haché.

Soupe purée de légumes, à la livonienne.

Émincer oignons et poireaux, carottes, racines de persil et de céleri ; les faire revenir au beurre, sur feu modéré ; assaisonner, ajouter une pincée de sucre.

Quand les légumes sont à sec, les saupoudrer avec une pincée de farine, et mouiller avec 2 à 3 litres de bouillon passé, dégraissé. Ajouter alors 200 grammes de riz blanchi ; faire bouillir sur le côté du feu. Quand le riz et les légumes sont cuits, les passer au tamis ; remettre la soupe dans la casserole, et la tourner sur feu jusqu'à l'ébullition ; l'assaisonner, la lier avec une liaison de quelques jaunes délayés avec de la crème ; cuire la liaison sans faire bouillir ; la verser dans la soupière, et lui mêler une garniture de *Klouskis* ainsi préparés : faire une pâte à chou au lait ; la dessécher 5 minutes ; ajouter les œufs ; la finir avec du parmesan râpé ; mettre cette pâte dans une poche, la coucher sur le fond d'un sautoir beurré, de la grosseur d'un chou de Bruxelles ; pocher ces choux à l'eau bouillante, les égoutter à l'écumoire ; les mettre dans la soupière, et verser la soupe dessus.

Soupe purée de cailles, à l'américaine

Faire rôtir quelques cailles, sans les cuire trop ; en détacher les filets. Bri-

ser les carcasses, les faire revenir avec une mirepoix de légumes, aromates et quelques tranches de petit-salé ; saupoudrer avec de la farine, puis mouiller avec du bouillon et un peu de vin blanc ; cuire 20 minutes sur le côté du feu.

Piler la moitié des filets de caille, les délayer avec le fonds lié ; passer alors à l'étamine ; lui mêler un verre de bon madère ; chauffer la soupe en la tournant ; ajouter quelques cuillerées de riz cuit, et en dernier lieu, le restant des filets de caille, coupés en julienne. Verser dans la soupière.

Soupe purée de mauviettes, à la persane.

Laver 300 grammes de riz, le faire cuire avec du bouillon jusqu'à ce qu'il soit en purée. — Faire revenir, dans une casserole, 2 douzaines de mauviettes vidées ; les assaisonner, les laisser refroidir, en retirer les filets.

Avec les carcasses, préparer un peu de jus ; le mêler au riz, en le passant.

Au moment de servir, mêler à la soupe les filets de mauviette, le suc de 2 grenades douces et de 2 grenades aigres ; la finir avec une pincée de menthe hachée ; la verser dans la soupière.

Soupe purée soubise des princes.

Couper en quartiers 5 à 6 oignons blancs, les plonger à l'eau bouillante et salée, les cuire à moitié ; les bien égoutter, les déposer dans une casserole avec du beurre, les faire revenir à feu modéré jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité ; assaisonner avec sel et pointe de cayenne ; mouiller avec la valeur de 2 décilitres de bonne béchamel.

Travailler l'appareil 5 minutes, sur feu vif, en le tournant ; le passer ensuite au tamis ; le déposer dans une terrine ; lui mêler 5 à 6 cuillerées de glace de viande fondue, 7 à 8 jaunes, 2 œufs entiers ; le verser dans des moules à darioles, beurrés ; le faire pocher au bain-marie.

D'autre part, préparer 2 litres de soupe à la reine, peu liée, la tenir chaude. Au moment de servir, démouler les petits pains, les diviser, les déposer dans la soupière ; verser la soupe dans celle-ci.

Soupe purée flamande.

Préparer un fonds à potage lié, blond (page 71) ; le faire dépouiller une demi-heure sur le côté du feu. — Cuire à l'eau salée des choux de Bruxelles ;

en supprimer les parties dures; piler les cœurs avec un morceau de beurre et quelques feuilles d'épinards blanchies; les passer au tamis.

Mêler quelques jaunes d'œuf à cette purée, un peu de crème crue, et avec elle, lier la soupe, après l'avoir dégraissée; cuire la liaison sans faire bouillir; ajouter encore un morceau de beurre, et verser dans la soupière.

Soupe crème de riz, aux ailerons.

Verser dans une casserole la valeur de 3 litres de bouillon blanc, le faire bouillir, et lui mêler 300 grammes de riz lavé; retirer la casserole sur le côté du feu ; cuire le riz jusqu'à ce qu'il soit en purée; verser alors la soupe dans une autre casserole, en la passant au tamis, mais sans pression ; la remettre sur le feu ; au premier bouillon la retirer sur le côté.

Désosser une quinzaine d'ailerons de poularde, tendres, en ne laissant intacte que l'extrémité ; rentrer les chairs dans le vide qu'a laissé l'os, en les renversant, de façon à former une espèce de poire.

Blanchir les ailerons, les rafraîchir, les parer, les ranger dans une petite casserole ; mouiller à couvert avec du bouillon blanc, les couvrir avec du papier beurré, les faire cuire à feu modéré. Quand ils sont à peu près à point, les égoutter, les parer, les mêler à la soupe, ainsi que leur cuisson.

Dix minutes après, la dégraisser, la lier avec quelques jaunes d'œuf; cuire la liaison sans faire bouillir; finir la soupe avec 100 grammes de beurre frais; la servir aussitôt.

Soupe crème de riz, à la florentine.

Lier 2 litres de consommé en ébullition avec 5 à 6 cuillerées de farine de riz, délayée à l'eau froide; au premier bouillon, retirer la soupe sur le côté du feu; ajouter un bouquet de feuilles de céleri ; 25 minutes après, l'écumer, la lier avec 4 à 5 cuillerées de purée de volaille, mêlée avec 4 à 5 jaunes d'œuf crus, et un peu de crème ; la verser dans la soupière, en la passant; ajouter quelques cuillerées de petits-pois cuits à l'eau salée; la servir aussitôt.

Soupe crème d'avenas.

L'avenas est un gruau d'avoine. La crème d'avenas est réputée très stomachique et rafraîchissante.

Mettre dans une casserole 250 grammes d'avenas et la valeur d'un litre d'eau, un grain de sel; le cuire 3 heures, à feu très doux; le passer au tamis, puis à l'étamine.

Délayer cette crème avec la valeur d'un litre et demi de bouillon blanc ; la faire bouillir, la retirer sur le côté du feu, lui mêler une pincée de sucre. Trois quarts d'heure après, finir la soupe, en lui incorporant un peu de crème et un morceau de beurre. L'envoyer avec des croûtons de pain, frits au beurre.

Soupe crème d'orge, à la viennoise

Mettre 400 grammes d'orge perlée dans une casserole avec 2 litres d'eau bouillante, un peu de sel, gros comme un œuf de beurre; couvrir la casserole, faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté du feu ; remuer l'orge de temps en temps. Une heure après, la travailler vivement 5 à 6 minutes avec une cuiller en bois, en la broyant; la délayer alors peu à peu, avec 3 litres de bouillon blanc.

Faire bouillir le liquide une heure ; le passer au tamis d'abord, et à l'étamine ensuite. Verser la crème dans une autre casserole, en la passant; la faire bouillir, la retirer sur le côté du feu; ajouter une pincée de sucre, 200 grammes de gros macaroni cuit à l'eau, coupé en morceaux. Lier la soupe avec une liaison de quelques jaunes mêlés avec une poignée de parmesan râpé ; l'envoyer aussitôt.

Soupe à la Dolgorouki.

Préparer 2 à 3 litres de fonds à potage lié; le tenir sur le côté du feu.

Piler 400 grammes de maigre de jambon cuit; lui mêler un émincé d'oignons cuits, lié avec de la béchamel ; quelques minutes après, ajouter 4 à 5 jaunes d'œuf, crus; passer l'appareil au tamis.

Au dernier moment, dégraisser la soupe ; la lier avec l'appareil ; lui mêler une pointe de cayenne et un émincé de filets de volaille, cuits; la verser dans la soupière.

Soupe du soldat victorieux.

Cette soupe était régulièrement servie, une fois par semaine, sur la table du maréchal *Soult ;* c'est une imitation de la *Oïlla* espagnole.

Mettre dans une marmite en terre, une tranche de culotte de bœuf de 2 kilogrammes, un kilogramme de longe de porc frais, un morceau de jambon cru, 500 grammes de petit-salé blanchi ; couvrir ces viandes avec 8 à 10 litres d'eau, écumer le liquide ; au premier bouillon le retirer sur le côté. — Deux heures après, ajouter aux viandes une poule et l'estomac d'un canard blanchi à l'eau bouillante, une tranche de gigot de mouton, 2 petits choux-frisés, blanchis et ficelés, 3 ca-

rottes, 1 gros navet, 2 poireaux, une tête de céleri; continuer l'ébullition modérée pendant 4 heures.

Cuire séparément un demi-litre de flageolets ou de haricots blancs. Faire blanchir et braiser 10 à 12 laitues.

Un quart d'heure avant de servir, émincer des tranches de pain, les faire griller, les déposer dans la soupière ; sortir les légumes de la marmite, en prendre la moitié de chaque sorte, les couper en morceaux, les placer sur le pain grillé, ainsi qu'un tiers des flageolets. Passer le bouillon, le dégraisser, le verser, en tout ou en partie, dans la soupière.

Égoutter les viandes de la marmite, bœuf, porc, mouton, poule, canard, petit-salé et jambon, les dresser sur un plat long, les entourer avec les légumes réservés, les flageolets et les laitues. Envoyer en même temps une saucière de sauce tomate.

Avec une telle soupe et un relevé si copieux, 20 personnes peuvent dîner. Il est évident qu'on peut en diminuer les proportions.

Soupe aux grives, à la provençale.

Vider 8 à 10 grives; les flamber, les cuire au four avec du beurre ; les laisser refroidir. Réserver les intestins. — Piler les grives ; quand elles sont converties en pâte, ajouter la même quantité de tranches minces de pain, grillées ou colorées au four; les piler ensemble. Délayer ensuite cet appareil avec 2 litres de bon bouillon ; le verser dans une casserole, le faire bouillir, le retirer sur le côté du feu. Ajouter à la soupe un petit bouquet d'aromates, la cuire un quart d'heure. La dégraisser, la passer à l'étamine; lui mêler 200 grammes de riz blanchi et cuit dans du bouillon ; ajouter une cuillerée d'intestins de grive, cuits, passés au tamis, et délayés avec un peu de potage.

Soupe barsch de Gallicie.

Mettre dans une marmite en terre, une tranche de culotte de bœuf du poids d'un kilogramme et demi ; mouiller cette viande avec 4 litres de jus de betteraves aigre [1], ajouter un peu de sel ; poser la marmite sur feu, écumer le liquide, le faire bouillir, le retirer sur le côté ; ajouter 2 poireaux, une oreille de porc,salée, flambée et blanchie ; continuer l'ébullition jusqu'à ce que les viandes soient cuites.

1. En Russie on peut acheter le jus de betteraves ; mais voici la méthode pour le préparer en peu de temps : râper 3 à 4 betteraves propres, les déposer dans une terrine ; mouiller à couvert avec de l'eau tiède, ajouter un filet de vinaigre, 200 gr. de mie de pain et 2 verres de lait, placer la terrine dans un lieu tiède, là couvrir ; 24 heures après, passer le jus de betteraves à travers un linge ; le filtrer ensuite.

Émincer en julienne un morceau de racine de céleri, un morceau de betterave, un poireau, quelques champignons frais ou secs; faire revenir ces légumes quelques minutes, avec du beurre; mouiller avec 2 à 3 litres du bouillon préparé, en le passant; le faire bouillir, lui mêler 4 saucisses fumées. Vingt minutes après, ajouter à la soupe quelques cuillerées de jus de betterave, filtré, afin de lui donner une belle couleur; ajouter alors l'oreille de porc émincée, ainsi qu'une partie du bœuf coupé en moyens carrés; couper les saucisses en tranches épaisses, les déposer dans la soupière, et verser la soupe dans celle-ci ; la finir avec une pincée de persil haché. Envoyer sur une assiette des petits croûtons de pain, frits au beurre, vidés, garnis avec de la moelle de bœuf, cuite.

Soupe borsch moldave.

Pour préparer cette soupe, il faut d'abord faire du *borsch*, espèce de *koas*. Voici la méthode d'opérer : Mettre dans une terrine un kilogramme de pâte à pain légèrement aigrie, la délayer avec de l'eau tiède, en lui incorporant 2 kilogrammes de son, de façon à obtenir une pâte liquide, la verser dans un vase en bois, en forme d'entonnoir, la faire fermenter 2 jours ; passer alors le liquide à travers un linge.

Flamber un gros poulet, l'éplucher, le désosser, en le fendant sur l'estomac et sur les reins; hacher très fin les chairs du gras-de-cuisse avec moitié de leur volume de lard frais, et un peu de jambon; déposer le hachis dans une terrine, lui mêler moitié de son volume de riz blanchi ; assaisonner avec sel, poivre, fenouil haché; le finir avec quelques œufs, puis l'enfermer dans la peau du poulet, divisée en deux parties, afin d'en former 2 boudins de moyenne épaisseur ; les rouler séparément dans de petits linges, les ficeler et les cuire dans un fonds préparé avec des carcasses de poulet, des légumes, du bouillon. Les égoutter, les serrer à nouveau et les laisser refroidir à moitié.

Prendre un litre et demi de ce bouillon passé et dégraissé, le mêler avec un égal volume de *borsch* bien clair; le verser dans une casserole, le faire bouillir, lui mêler 200 grammes de riz blanchi ; quand il est cuit, verser la soupe dans la soupière ; ajouter les boudins coupés en tranches, ainsi qu'une pincée de fenouil haché.

Soupe aux oreilles de porc, à l'allemande.

Cuire à l'eau, dans une marmite, un litre de pois secs, jaunes; ajouter 2 oreilles de porc salées, quelques légumes et racines. — Quand les viandes sont cuites, les égoutter; passer les légumes au tamis; délayer cette purée avec

une partie de la cuisson, et ensuite avec du bouillon ; la tourner sur feu jusqu'à l'ébullition, la retirer sur le côté, la faire dépouiller 25 minutes; la dégraisser, lui mêler les parties membraneuses des oreilles de porc ciselées en julienne ; la verser dans la soupière, et servir en même temps de petits croûtons de pain, frits au beurre.

Soupe d'agneau, à la grecque.

Couper une épaule d'agneau en moyens morceaux, les faire revenir dans une casserole, avec un oignon émincé et du beurre ; quand les viandes sont colorées, les saupoudrer avec une cuillerée de farine, autant de poudre de cary ; 2 minutes après, mouiller avec 3 à 4 litres de bouillon ; ajouter quelques parures de jambon cru, un bouquet de persil ; aussitôt que l'ébullition a lieu, retirer la casserole sur le côté, et finir de cuire l'agneau.

Passer alors la cuisson dans une autre casserole ; lui mêler 250 grammes de riz, cuit à grande eau, afin d'en conserver les grains entiers. Continuer l'ébullition modérée pendant 10 minutes. — Dans l'intervalle, parer les viandes des os, les déposer dans la soupière, verser la soupe dessus.

Soupe hoche-pot.

Couper une queue de bœuf en morceaux, faire dégorger ceux-ci quelques heures ; les faire blanchir, les égoutter, les rafraîchir, les remettre dans la même casserole ; ajouter un oignon, un peu de bon dégraissis épuré, un os de jambon cru, un jarret de veau, quelques abatis de volaille, et enfin un bouquet garni ; faire revenir tout doucement ces viandes en leur faisant prendre couleur ; mouiller avec 3 décilitres de bouillon, le faire tomber à glace ; mouiller encore avec 4 litres de bouillon ; écumer le liquide, le retirer sur le côté du feu ; ajouter un morceau de petit-salé blanchi, 2 grosses carottes, un gros navet, un pied de céleri, et 2 poireaux.

Une heure et demie après, ajouter 3 à 4 laitues blanchies, ficelées, ainsi que le cœur d'un petit chou également blanchi et ficelé, de façon à pouvoir le retirer d'un trait quand il est cuit.

Continuer l'ébullition modérée jusqu'à ce que les viandes soient cuites ; les retirer alors, les dresser sur un plat avec le lard et les légumes divisés en parties ; passer le bouillon à travers une serviette, le dégraisser, le verser dans la soupière ; lui mêler des croûtes de pain, grillées, et les laitues coupées en morceaux. Envoyer la soupe en même temps que les viandes dressées sur un plat.

Soupe aux queues de veau, à l'indienne.

Couper 6 queues de veau, chacune en deux parties, les faire dégorger et blanchir ; les rafraîchir, les bien égoutter.

Émincer un oignon et un poireau, les faire revenir au beurre avec 200 grammes de jambon cru, coupé en petits dés ; ajouter les tronçons de queues de veau, les sauter quelques minutes, les saupoudrer avec 2 cuillerées de farine, autant de poudre de cary ; les faire revenir encore quelques secondes, et mouiller, peu à peu, avec 3 à 4 litres de bouillon ; ajouter une carotte, un morceau de céleri, un bouquet de persil garni d'aromates ; faire bouillir le liquide, en le tournant ; au premier bouillon, le retirer sur le côté du feu, et finir de cuire ainsi les queues ; les égoutter, les parer, les ranger dans la soupière : verser la soupe dans celle-ci, en la passant.

Soupe normande.

Couper à la colonne, en liards minces : rouge de carottes crues, navets, racine de céleri; les blanchir à l'eau salée; les faire ensuite revenir au beurre; mouiller avec 1 litre et demi de bouillon de veau, finir de cuire les racines sur le côté du feu. — Couper en tranches minces les chairs d'estomac d'un poulet cuit, les détailler en liards, les mettre dans la soupière; piler les parures avec 6 cuillerées de velouté, les passer au tamis; mêler à cette purée 5 jaunes crus, 5 cuillerées de parmesan râpé, pincée de sucre, beurre; dégraisser la soupe, la lier avec la purée, la verser dans la soupière.

Soupe danoise.

Tenir en ébullition, sur le côté du feu, la valeur d'un litre et demi de fonds à potage lié, blond; 20 minutes après, dégraisser la soupe, la passer, la lier avec 4 à 5 cuillerées de fine purée de racine de céleri, mêlée avec 5 jaunes d'œuf, beurre, crème; la verser dans la soupière, lui mêler une garniture composée de légumes printaniers : petits-pois fins, petites carottes nouvelles, pointes d'asperges blanches; ajouter de plus quelques cuillerées de perles en farce de volaille, colorée avec de la purée de tomates, pochées.

Soupe kalbspolet, à la hollandaise.

Cette soupe est populaire en Hollande; elle est simple et bonne, elle doit

plaire à tous ceux qui, selon les habitudes du nord de l'Europe, aiment les soupes garnies avec de la viande.

Distribuer en moyens morceaux le tendon d'une poitrine de veau ; les faire dégorger 25 minutes, les placer dans une marmite ; mouiller avec 4 à 5 litres d'eau froide ; ajouter un peu de sel, écumer le liquide : au premier bouillon, le retirer sur le côté du feu ; lui mêler alors quelques gros légumes.

Quand les tendons sont cuits, les retirer ; passer le bouillon dans une casserole, le faire bouillir, lui mêler quelques cuillerées de racines de céleri tendres, coupées en petits dés ; quand ces racines sont à peu près cuites, ajouter au liquide 400 grammes de riz, trié et lavé ; faire cuire celui-ci tout doucement ; 15 minutes après, ajouter 4 laitues émincées et 2 poignées de petits-pois crus. Quand le riz est cuit, mêler à la soupe les tendons de veau coupés en tranches. Deux minutes après, la lier avec 5 jaunes d'œuf, la finir avec une pluche de cerfeuil, la verser dans la soupière, et servir.

Soupe à la reine de Hollande.

Préparer un petit pot-au-feu avec une poule, un jarret de veau, 500 grammes de poitrine de veau, un peu de sel, 5 litres d'eau, un petit bouquet composé de poireaux et cerfeuil, un morceau de racine de céleri, un navet, une carotte, quelques clous de girofle. Quand le bouillon est écumé, lui mêler 2 ou 3 poignées d'orge perlée ; continuer l'ébullition modérée.

Aussitôt que les viandes sont cuites, les retirer ; passer le bouillon, le dégraisser, le tenir au chaud. — Détacher les 2 filets de la poule, les couper, les piler ; leur mêler alors 8 jaunes et un œuf entier ; délayer l'appareil avec un verre de bonne crème crue ; l'assaisonner avec sel, muscade, une petite pincée de sucre ; le passer au tamis, et ensuite à l'étamine. — Verser cet appareil dans un moule à timbale uni, beurré ; poser ce moule dans une casserole avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur du moule, le faire pocher au *bain-marie;* démouler le pain quand il est froid, le distribuer en carrés de moyenne grosseur, les déposer dans la soupière ; ajouter une garniture de pointes d'asperges blanches, cuites à l'eau. Verser le bouillon sur ces garnitures.

Soupe d'anguille, à la hollandaise.

Tuer et dépouiller 2 ou 3 petites anguilles ; les vider, les couper en moyens tronçons ; les faire blanchir, en les plongeant à l'eau bouillante pour les raidir, les retirer aussitôt.

Faire revenir au beurre, un oignon et 2 poireaux émincés ; quand ils sont de belle couleur, ajouter les tronçons d'anguille, ainsi que quelques têtes ou arêtes de poisson ; à défaut de celle-ci, quelques poissons ordinaires et osseux pouvant fournir un bon bouillon. Mouiller avec 3 litres d'eau chaude, une demi-bouteille de vin blanc ; ajouter sel, gros poivre, girofle, un bouquet de persil ; écumer le liquide, le faire bouillir jusqu'à ce que les tronçons d'anguille soient cuits.

Passer alors le bouillon à travers un linge, le tenir au chaud. Diviser les tronçons sur leur longueur, en supprimer les arêtes, les tenir à couvert dans une casserole.

Couper une fine julienne, composée avec poireaux, racines de persil et céleri ; mettre ces légumes dans une petite casserole avec un peu de bouillon, les cuire tout doucement, en faisant réduire le liquide à glace ; aussitôt qu'ils sont cuits, les déposer dans la soupière, avec les filets d'anguille. — Lier le bouillon avec 6 jaunes d'œuf délayés ; ajouter une pointe de cayenne, 100 grammes de beurre divisé en petits morceaux. Verser la soupe dans la soupière, sur de minces tranches de pain, grillées.

Soupe ouka, à l'allemande.

Couper en tronçons 2 petites tanches, 2 perches, 2 petites anguilles ; avec les têtes et les arêtes de ces poissons, de l'eau, du vin blanc, des légumes et des aromates, préparer 2 litres de bon bouillon.

Faire blanchir 3 à 4 douzaines d'huîtres, avec du vin blanc ; les tenir de côté, ainsi que leur cuisson.

Faire revenir au beurre un oignon, une carotte, un morceau de racine de céleri émincé ; mouiller avec le bouillon préparé et du vin blanc ; assaisonner, ajouter les tronçons de poisson ; les faire cuire à feu modéré ; en dernier lieu, passer le bouillon, le dégraisser.

Avec 125 grammes de beurre et 2 cuillerées de farine, préparer un roux, sans lui faire prendre couleur ; le délayer avec le bouillon du poisson ; tourner le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition, retirer la casserole sur le côté ; 25 minutes après, dégraisser la soupe, la passer, lui mêler une julienne de champignons crus, ainsi que la cuisson des huîtres.

Dix minutes après, lier la soupe avec une liaison de 4 jaunes d'œuf ; cuire la liaison sans faire bouillir ; retirer la soupe du feu, lui mêler les huîtres, les filets de tanche, de perche et d'anguille ; la finir avec une pointe de cayenne et une pincée de persil haché, la servir aussitôt.

Soupe aux crevettes, à la nantaise.

Cette soupe n'est vraiment parfaite que si on dispose de crevettes vivantes ; à défaut, il est indispensable de les avoir de première fraîcheur.

Détacher les queues d'un kilogramme de crevettes cuites ; les éplucher ; enfermer les chairs dans une petite casserole ; piler les coquilles.

Émincer un oignon, un demi-poireau, une carotte, un morceau de céleri ; les faire revenir au beurre ; mouiller avec moitié vin blanc, moitié bouillon de poisson ; ajouter un bouquet de persil, peu de sel. Faire bouillir le liquide un quart d'heure : le passer au tamis.

Avec 100 grammes de beurre et 2 cuillerées de farine, préparer un roux ; le délayer avec le bouillon préparé, en tournant le liquide jusqu'à l'ébullition ; le retirer sur le côté ; lui mêler les coquilles pilées ; cuire la soupe 25 minutes ; la dégraisser, la passer dans une autre casserole ; la faire bouillir et lui mêler 150 grammes de riz cuit dans du bouillon de poisson ; mais ayant les grains bien entiers ; la finir avec une cuillerée de poivre rouge d'Espagne. Mettre les queues de crevette dans la soupière, et verser la soupe dessus.

Soupe de moules, à la marinière.

Laver 3 à 4 douzaines de moules, les mettre dans une casserole afin de les faire ouvrir, en les sautant sur le feu ; les égoutter aussitôt qu'elles sont ouvertes, en les jetant sur un tamis, mais en conservant l'eau de leur cuisson ; en supprimer les coquilles, déposer les chairs dans une petite casserole.

Émincer un oignon et 2 blancs de poireau, les mettre dans une casserole avec de l'huile d'olives, les faire revenir de belle couleur ; ajouter 2 tomates épépinées, coupées en petits morceaux. Quelques minutes après, mouiller avec 4 litres d'eau chaude. Ajouter 4 clous de girofle, bouquet de persil, feuille de laurier ; au premier bouillon, additionner 500 grammes de riz, non lavé ; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, le retirer sur feu modéré, lui mêler une pointe de safran, un peu de poivre fin : pas de sel ; quand le riz est à peu près cuit, ajouter les moules, sans coquilles, ainsi que leur cuisson ; 2 minutes après, retirer le bouquet, verser la soupe dans la soupière.

Soupe maigre aux huîtres.

Préparer la valeur de 2 litres de bouillon de poisson. — Émincer un poireau et un oignon, les mettre dans une casserole, avec du beurre ou de l'huile, leur

faire prendre une belle couleur ; les saupoudrer avec 5 à 6 cuillerées de panure sèche, en la mêlant vivement; délayer celle-ci avec le bouillon passé au tamis ; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté du feu afin qu'il cuise une demi-heure, tout doucement.

Ouvrir 3 à 4 douzaines d'huîtres, en détacher les chairs, les mettre dans une casserole avec leur eau et une demi-bouteille de vin blanc ; poser la casserole sur feu modéré ; au premier bouillon, verser les huîtres sur un tamis, en conservant leur cuisson ; en supprimer les barbes : si elles sont grosses les couper ; les déposer dans la soupière. Transvaser tout doucement la cuisson des huîtres, afin de l'épurer, la verser dans la soupe ; lier celle-ci avec 4 jaunes d'œuf, délayés avec un peu de bouillon froid ; la finir, en lui incorporant 100 grammes de beurre, divisé en petites parties, une pincée de persil haché ; la verser dans la soupière.

Soupe de poutine, à la mode de Nice.

Cette soupe est devenue très à la mode à Nice parmi la colonie étrangère venant visiter ces contrées, en hiver.

Les gourmets russes surtout en font grand cas, car elle a quelque analogie avec celle qu'on prépare si bien dans leur pays, avec les *ierchis*.

Émincer en julienne un oignon, le blanc d'un demi-poireau, le rouge de 2 carottes tendres, un morceau de racine de céleri, quelques champignons, cèpes ou autres. Faire revenir au beurre, oignon et poireau, sans prendre couleur ; ajouter les autres légumes, les saler ; quand ils ont réduit leur humidité ; mouiller avec 1 à 2 litres de bon bouillon ; faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté ; 25 minutes après, le dégraisser, lui mêler 7 à 800 grammes de petits poissons blancs, qu'à Nice on appelle *poutine*, et à Naples *yanchetti*. Couvrir la casserole ; 5 à 6 minutes après, verser la soupe dans la soupière.

Soupe aux anguilles, à la mode de Hambourg.

C'est surtout en été que les Hambourgeois mangent volontiers cette soupe. Les excellentes petites anguilles qu'on pêche à cette époque à l'embouchure de l'Elbe, les légumes et les fruits nouveaux que produit la saison, contribuent évidemment à lui donner plus de qualités et de distinction. Cette soupe est un mets national de la ville libre de Hambourg.

Distribuer en tronçons quelques petites anguilles vivantes, les mettre dans une casserole avec quelques têtes et arêtes de poisson, un bouquet de persil garni d'aromates, sel, épices ; mouiller largement avec du vin blanc et de l'eau. les faire cuire. Passer ensuite le bouillon au tamis, dans une autre casserole ; le

faire bouillir, lui mêler une garniture de légumes nouveaux, aussi variés que possible, en ayant soin de plonger d'abord les plus longs à cuire, et les plus tendres en dernier lieu ; ces légumes sont en partie coupés en petits dés : les petits-pois, les fèves, les haricots restent entiers.

Quand les légumes sont à peu près cuits, lier légèrement la soupe avec un peu de beurre-manié; lui mêler alors une quinzaine de petites poires entières, pelées, blanchies, ainsi que quelques petites pommes nouvelles, également pelées et blanchies.

Quand les légumes et les fruits sont cuits, mêler à la soupe les tronçons d'anguille, une pincée de sucre, un filet de vinaigre, une petite poignée de fines-herbes : persil, estragon, pimprenelle, ciboulette, cerfeuil et marjolaine ; au dernier moment, ajouter une garniture de *kloeuses* à la farine ou au pain ; la verser dans la soupière. — Quand les poires et les pommes sont grosses, il convient de les couper.

Soupe aux tanches des bords du Rhin.

Émincer un oignon, un poireau, une carotte, une racine de persil ; les faire revenir tout doucement dans une casserole, avec du beurre ; mouiller avec une bouteille de vin blanc et 3 litres d'eau ; ajouter un bouquet de persil, mêlé avec une pincée de sarriette, quelques grains de poivre et girofle ; donner quelques bouillons au liquide, ajouter 2 tanches propres, coupées en tronçons. Quand le poisson est cuit, l'égoutter, passer le bouillon

Avec 120 grammes de beurre et 3 cuillerées de farine, préparer un roux, blond ; le délayer avec le bouillon des tanches ; tourner la soupe jusqu'à l'ébullition, la retirer sur le côté du feu.

Avec une petite cuiller à racine, couper des boules de pommes de terre crues, ayant la grosseur d'un pois, les plonger à l'eau bouillante, leur donner 2 minutes d'ébullition ; les égoutter, les mêler à la soupe, et finir de les cuire à feu modéré.

Au moment de servir, ajouter 4 cuillerées d'orge perlée, cuite séparément, ainsi que les filets de tanches, sans arêtes ni peaux ; la lier avec 3 jaunes d'œuf étendus avec de la crème ; la finir avec un morceau de beurre, une pincée de sarriette hachée, la verser dans la soupière. — Cette soupe mérite l'attention des amateurs.

Soupe de vongoli, à la napolitaine.

Cette soupe est d'origine napolitaine ; la soupe de *vongoli* et la *pizza* sont à Naples les mets préférés des soupers qu'on va faire dans les restaurants des bords de la mer.

Mettre dans une casserole 4 douzaines de *vongoli*, c'est-à-dire de petites clo-

visses de mer, ayant beaucoup d'analogie avec celles qu'on mange à Marseille ; mouiller avec les trois quarts d'une bouteille de vin blanc, les sauter sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes ; les égouter alors sur une passoire, en conservant la cuisson, supprimer la moitié des coquilles.

Hacher un petit oignon et un morceau de blanc de poireau ; les mettre dans une casserole avec une gousse d'ail et de la bonne huile, les faire revenir ; les mouiller avec la cuisson des clovisses et la valeur d'un litre de bouillon de poisson ; ajouter une tomate pelée et hachée, un bouquet de marjolaine (*cornabuse*), et quelques feuilles de céleri vert, émincées ; faire bouillir le liquide 10 minutes. Retirer le bouquet et l'ail, mêler les clovisses à la soupe, verser celle-ci dans la soupière. Envoyer séparément de petits croûtons de mie de pain, frits à l'huile.

Soupe de turbot au cary.

Pour cet emploi il convient de choisir un turbotin bien frais.

Supprimer la tête du poisson, diviser le corps en morceaux carrés, mettre de côté les plus beaux ; déposer dans une casserole la tête et les parties inférieures, ainsi que quelques menus poissons osseux ou une tranche de congre ; les mouiller avec 2 litres d'eau et une bouteille de vin blanc ; ajouter un bouquet de persil. Poser la casserole sur le feu, faire bouillir vivement le liquide 25 minutes, le passer ensuite.

D'autre part, émincer un gros oignon et un poireau, les faire revenir de couleur blonde, leur mêler les carrés de poisson, bien essuyés, les saler ; quelques minutes après, les saupoudrer avec une cuillerée de farine et autant de poudre de cary ; les sauter encore quelques secondes ; mouiller, peu à peu, avec le bouillon préparé ; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, retirer la casserole sur feu modéré.

Quinze minutes après, égoutter les morceaux de poisson, en retirer toutes les arêtes et les peaux noires, placer ceux-ci dans la soupière ; lier la soupe avec 4 jaunes d'œuf, étendus avec de la crème ; cuire la liaison sans faire bouillir ; passer la soupe, la finir avec un morceau de beurre, la verser dans la soupière.

Soupe pilaff, à la turque.

Le pilaff est un mets national de la Turquie ; il est, dans ce pays, le mets quotidien des riches aussi bien que des pauvres : tel est à Naples le macaroni, et en Espagne le puchero.

Faire fondre dans une casserole 200 grammes de beurre ou graisse de queue de mouton ; lui mêler 5 à 600 grammes de riz trié ; remuer, et aussitôt qu'il est

bien chaud, le mouiller 4 fois sa hauteur avec du bouillon de mouton ou de volaille, cuit avec racines et aromates. Couvrir la casserole et cuire le riz, sur feu modéré, sans y toucher jusqu'à ce qu'il soit atteint et à sec. Le verser alors sur une plaque, le remuer avec une écumoire jusqu'à ce que les grains soient tout à fait détachés ; le dresser dans une casserole à légumes, et le servir bien chaud. — Pour un demi-litre de riz il faut 2 litres de bouillon.

Soupe bourride, à la provençale.

Avec 4 à 5 tranches de gros merlan, autant de grondin, 2 tranches de congre, quelques menus poissons de roche, oignons et poireaux, eau et vin blanc, sel et poivre, préparer un bouillon comme pour bouillabaisse, mais plus abondant. — Aussitôt les merlans et grondins cuits, les retirer dans une casserole avec un peu de bouillon, pour les tenir au chaud. Passer le bouillon.

Avec 2 gousses de bon ail de Provence et 2 décilitres d'huile, préparer quelques cuillerées d'*ayoli* (chapitre des poissons). Le finir en lui incorporant 8 à 10 jaunes d'œuf crus ; le délayer avec un litre du bouillon préparé. Verser l'appareil dans une casserole; le lier sur feu, en tournant comme une crème, sans faire bouillir ; le retirer aussitôt.

Couper sur un pain long des tranches d'un centimètre d'épaisseur : il en faut 2 ou 3 pour chaque convive. Les mettre dans une large soupière ou un grand plat creux, et verser la soupe dessus ; la servir en même temps que le poisson bouilli dressé sur un autre plat.

Soupe de fielas, à la marseillaise.

Choisir 2 à 3 petits *fielas* blancs (congres de l'épaisseur d'un doigt) bien frais ; les mettre dans un linge avec 2 poignées de sciure de bois, les frotter avec celle-ci, afin d'enlever le limon de la peau; les rafraîchir, en supprimer les têtes, puis les distribuer en tronçons de 4 à 5 centimètres de long.

Émincer 2 poireaux ; les mettre dans une casserole avec de l'huile, les faire revenir, leur mêler les tronçons de poisson, les sauter quelques minutes, les mouiller avec 2 à 3 litres de bouillon de poisson ; ajouter une tomate épépinée, pelée et hachée, un bouquet de persil garni d'une feuille de laurier, le sel nécessaire, quelques grains de poivre, quelques clous de girofle, et enfin une pointe de safran ; faire cuire le poisson tout doucement.

Vingt minutes après, passer le bouillon dans une autre casserole, le faire bouillir, lui additionner 4 à 500 grammes de gros vermicelle ; retirer la casserole sur le côté du feu, cuire tout doucement la pâte.

Dans l'intervalle, égoutter les tronçons de poisson, les parer, en retirer les arêtes, les mettre dans la soupière. Aussitôt le vermicelle cuit, verser la soupe sur le poisson. — Cette soupe doit être tenue un peu consistante.

Soupe bisque d'écrevisses, au riz.

Mettre 2 à 3 douzaines d'écrevisses vivantes dans une casserole, avec un peu de sel, un bouquet de persil garni d'aromates, une gousse d'ail et grains de poivre; mouiller avec 2 verres de vin blanc et quelques cuillerées de sauce tomate; les couvrir, les cuire 10 minutes; les égoutter, en retirer les queues. Avec les coquilles de ces queues faire un peu de beurre rouge. — Piler le restant des écrevisses avec 200 grammes de riz, cuit à sec avec du bouillon ; délayer l'appareil avec la cuisson des écrevisses et 1 litre et demi de bouillon gras ou maigre, faire bouillir le liquide 25 minutes; passer la soupe deux fois; l'assaisonner de bon goût, la chauffer à point, sans la faire bouillir; lui mêler le beurre rouge, les queues d'écrevisse, coupées, une pointe de cayenne, 2 cuillerées de madère; la verser dans la soupière ; envoyer séparément de petits croûtons de pain, frits au beurre. — Ne jamais rougir cette soupe avec du carmin ou tout autre ingrédient.

Pilau de langouste, à la marseillaise.

Choisir 2 ou 3 petites langoustes vivantes; les plonger à l'eau bouillante pour les tuer; les sortir, les distribuer en morceaux, après avoir supprimé les pattes.

Hacher un oignon et un morceau de blanc de poireau; les faire revenir à l'huile, sans prendre couleur; ajouter les morceaux de langouste; les faire revenir 2 minutes; les mouiller à couvert, avec la valeur de 2 litres de bouillon de poisson; donner 10 minutes d'ébullition au liquide, et lui mêler du riz : un verre pour la valeur de 4 verres de bouillon; ajouter aussi une pointe de safran et une pointe de cayenne : continuer l'ébullition jusqu'à ce que le riz soit bien cuit, mais pas trop consistant; le servir ensuite, ainsi que les langoustes, dans une soupière.

Soupe bouillabaisse.

Si dans un dîner, on désire servir une bouillabaisse, sans cependant être privé de servir un relevé de poisson, voici comment il faut préparer cette soupe.

Avec quelques têtes et arêtes de poisson frais, une tranche de congre et quelques menus poissons, préparer la valeur de 3 litres de bouillon maigre; le passer à travers un linge, le dégraisser.

Prendre un moyen merlan bien frais, 2 petits grondins, une petite langouste vivante; quand ces poissons sont propres, les diviser en tronçons.

Émincer le blanc de 2 poireaux, les mettre dans une casserole avec de l'huile d'olives, les faire revenir de couleur blonde, à feu modéré ; ajouter 2 tomates pelées, égrenées, coupées en petits morceaux, ainsi que les tronçons de poisson; mouiller ceux-ci avec le bouillon de poisson et une demi-bouteille de vin blanc; ajouter un bouquet de persil, une feuille de laurier, une gousse d'ail, une pointe de safran, un brin de fenouil, un petit piment et les chairs de 2 citrons sans pepins, coupées en tranches. Faire bouillir le liquide 12 à 15 minutes, mais à feu ardent, de façon que, pendant que le poisson cuit, le bouillon réduise d'un quart de son volume; le verser alors dans la soupière. Égoutter les tronçons de poisson et ceux de langouste ; prendre les meilleurs, les diviser afin d'en retirer les arêtes, les placer à mesure dans la soupière. Enlever bouquet, ail, citron ; mêler les autres légumes à la soupe ; envoyer séparément une assiette de tranches de pain, très minces, légèrement grillées.

Soupe de perdreau, à l'espagnole.

Avec des débris de gibier crus et cuits, un morceau de jambon cru, du bouillon, des légumes, des aromates, un peu de vin blanc, préparer 2 à 3 litres de fonds de gibier; dans ce fonds, cuire 2 perdreaux; les égoutter aussitôt cuits; les laisser refroidir; puis couper les chairs d'estomac en julienne. — Passer le bouillon, le dégraisser, le clarifier avec quelques parties de chairs crues de gibier et de volaille ; quand il est passé, lui mêler une petite garniture de légumes coupés à la colonne, et blanchis : carottes, navets, racines de céleri. Faire bouillir la soupe 10 à 12 minutes, sur le côté du feu ; la dégraisser, lui mêler une pincée de sucre, la verser dans la soupière; ajouter la julienne de perdreau.

Soupe au chat, à l'espagnole.

Ceux qui ont habité ou visité l'Espagne, savent que cette soupe si simple est pourtant très prisée par les Espagnols : c'est l'unique motif qui m'a porté à la produire.

Chauffer dans une casserole un demi-verre d'huile, jusqu'à ce qu'elle commence à fumer; ajouter quelques gousses d'ail crues, pelées, ne pincée de poivre rouge, une pointe de safran, une feuille de laurier ; laisser frire les gousses d'ail quelques secondes; mouiller avec un litre d'eau chaude ou de bouillon ; faire bouillir le liquide ; 10 minutes après, retirer l'ail et le laurier, mêler à la soupe une assiette de tranches de pain blanc, grillées; la faire bouillir

quelques minutes ; puis verser la soupe dans un plat creux ou une casserole à légumes ; la pousser alors à four doux, la faire mitonner jusqu'à ce que le liquide soit à peu près absorbé. A ce point, retirer la soupe, et avec une cuiller, faire de petites fossettes sur la surface du pain : mettre un œuf poché dans chaque creux ; servir aussitôt.

Soupe de tendons de veau, à l'espagnole.

Préparer un bouillon de pot-au-feu avec un tendon et un jarret de veau, un abatis de dinde, 4 petites saucisses fumées, 2 poignées de *garbanços* ramollis. — Quand les viandes sont cuites, les égoutter, ainsi que les *garbanços*. Passer le bouillon, en prendre 2 à 3 litres dans une casserole, le faire bouillir; lui mêler les *garbanços*, le tendon coupé en petites tranches, et les saucisses également coupées. Verser la soupe dans la soupière.

Soupe blanche, à l'espagnole.

Mettre 2 gousses d'ail dans une casserole en terre, avec 1 décilitre d'huile ; faire légèrement colorer l'ail ; l'enlever ensuite, et mêler à l'huile une assiettée de tranches minces de pain,coupées en carré ; les faire frire quelques minutes, en remuant; mouiller avec un litre d'eau chaude ; ajouter sel et poivre ; faire bouillir.

Aussitôt que le liquide est à peu près absorbé, retirer la casserole ; la couvrir avec un couvercle en tôle chargé de braise, et faire gratiner 10 minutes. Servir dans la casserole même.

Soupe de poitrine de veau, à l'espagnole.

Préparer un petit pot-au-feu avec un morceau de poitrine de veau, sel, eau, légumes et racines, 2 ou 3 chorisos et un demi-litre de pois chiches ramollis (*garbanços*).

Quand la viande est cuite, passer le bouillon dans la soupière ; ajouter une partie de la poitrine coupée, les saucisses, les garbanços. Dégraisser la soupe, la verser dans la soupière.

Soupe au lait d'amandes, à l'espagnole.

Piler 500 grammes d'amandes douces, mondées ; les délayer avec un litre et demi de lait; passer à travers un linge, en exprimant. Mettre le liquide dans

une casserole en terre; ajouter une pincée de sucre et un morceau de cannelle; faire bouillir 5 minutes. Ajouter alors une assiettée de tranches minces de pain, grillées; donner 2 bouillons, et retirer sur le côté; couvrir avec un couvercle en tôle, avec de la braisse dessus. Faire mijoter 10 minutes; retirer la cannelle et servir.

Soupe au blanc de chapon, à l'espagnole.

Préparer un bouillon comme pour la *croûte-au-pot*, en ajoutant un chapon et 4 petites saucisses fumées. Quand les viandes sont cuites, passer et dégraisser le bouillon. En mettre 3 litres dans une casserole; le faire bouillir, lui mêler une garniture de racines coupées à la colonne, blanchies et cuites au bouillon. — Au moment de servir, détacher les 2 filets du chapon; les diviser en escalopes, et les mettre dans la soupière avec les saucisses coupées; verser la soupe dessus.

Soupe calia, à la russe.

Mettre dans une casserole 2 ou 3 petits poulets, un bouquet de persil et de fenouil, quelques légumes; mouiller avec 3 litres de bouillon et un verre de jus d'*agoursis*[1]; faire bouillir le liquide, en l'écumant, le retirer sur le côté du feu. — Quand les poulets sont cuits, les égoutter; passer et dégraisser le bouillon, le laisser à peu près refroidir, le clarifier avec de la viande crue et des œufs.

D'autre part, préparer une garniture de légumes, composée de carottes, racines de persil et de céleri, coupées en tiges de 3 centimètres de long, ayant aux deux bouts une incision en croix : ces légumes doivent être blanchis, puis cuits dans du bouillon.

Au moment de servir, placer les légumes dans la soupière, ajouter la chair d'estomac des poulets, découpée en escalopes, ajouter aussi une pincée de feuilles de fenouil hachées; verser le consommé dessus, et servir.

Soupe okroschka, à la russe.

Couper en petits dés, par portions égales, la valeur d'une assiétée de viandes cuites et froides : de veau, de volaille, de perdreau, de gélinotte, de langue salée.

1. En Russie, on donne le nom d'*ogoursis* ou *agoursis* aux petits concombres conservés à l'eau salée et aromatisée.

Verser dans une terrine 2 verres de bonne *smitane*, passée à l'étamine : la délayer avec 2 bouteilles de *koas;* lui mêler les viandes coupées, 4 *agoursis* 2 ou 3 œufs durs, les uns et les autres coupés comme les viandes ; ajouter encore une pincée de fenouil vert, haché, une de feuilles d'estragon, une de cerfeuil et une d'oignon nouveau, également hachés.

Assaisonner avec sel et poivre ; faire refroidir une heure sur glace : lui mêler alors quelques petits morceaux de glace naturelle coupés : l'envoyer ainsi.

Soupe okroschka maigre, à la russe.

Couper en dés 3 douzaines de queues d'écrevisse, cuites ; les déposer dans une soupière, ajouter une égale quantité de saumon cuit, coupé comme les écrevisses, 2 cuillerées de betteraves, autant de carottes, autant de pommes de terre cuites, 2 cuillerées d'*agoursis*, également coupés en dés, une pincée d'oignon vert, une pincée de fenouil et d'estragon, hachés. Tenir la terrine sur glace une heure. Mêler à ces garnitures la valeur d'un verre de *smitane* passée, 2 bouteilles de *koas*, un peu de sel et poivre. Une demi-heure après, ajouter au liquide quelques petits morceaux de glace naturelle bien propre, puis 2 œufs durs coupés en petits dés.

Soupe batwina, à la russe.

Déposer dans une soupière ou casserole à légumes, en argent, 4 cuillerées de purée d'oseille cuite, 4 cuillerées de purée de feuilles tendres de betterave, autant de purée de feuilles d'épinard ; les délayer avec 2 à 3 litres de *kissleschi*[1] ; mêler au liquide un salpicon d'*agoursis* pelés, et une pincée de sucre ; tenir le vase sur glace. — Couper en gros dés un morceau d'esturgeon ou de saumon, cuits et refroidis, les dresser sur un plat, les entourer avec des queues d'écrevisse, parées, et de petits bouquets de racines de raifort, râpées.

Au moment de servir, mêler à la soupe une pincée de feuilles de fenouil frais, hachées, une pincée de ciboulette, une pincée d'estragon ; ajouter quelques petits morceaux de glace naturelle, propre ; servir ainsi cette soupe, en l'accompagnant avec le poisson.

Soupe de ierchis, à la russe.

Lever les filets d'une centaine de ierchis (*goujons-perches*) ; les tenir sur

1. Le *kissleschi* se rapproche beaucoup du *koas* avec cette différence qu'il est mousseux et plus sucré en raison du miel qui entre dans sa préparation. Le *kissleschi* est surtout employé comme boisson, en Russie. On le sert dans les restaurants de basse classe.

glace. — Préparer 3 litres de bon bouillon de poisson; le clarifier avec du caviar frais, 2 œufs, un peu de vin blanc. Quand le consommé est passé, le faire bouillir, lui mêler quelques cuillerées de racines de persil et de céleri en julienne, cuites au bouillon. — Au moment de servir, ajouter les filets de ierchis; donner un seul bouillon, et retirer la casserole sur le côté du feu; la tenir ainsi 5 minutes, et verser la soupe dans la soupière; ajouter une pincée de feuilles de fenouil hachées.

Soupe ouka aux truites, à la russe.

Le ouka est la soupe nationale des gourmets russes ; elle est préparée avec de petits sterlets en vie, tués et cuits au moment. Ce poisson n'existant pas en France, ni dans les autres contrées de l'Occident, il devient impossible de servir cette soupe dans les mêmes conditions qu'en Russie.

Mais, à défaut de sterlet, le ouka peut être préparé avec de bonnes truites de moyenne grosseur, vivant dans les eaux pures et vives. Une condition indispensable, c'est que le poisson soit tué au moment de l'employer.

Préparer la valeur de 2 litres de bon bouillon de poisson, avec des perches et des tanches, des légumes, du vin blanc et de l'eau.

Couper en fine julienne des racines de persil et de céleri, les faire légèrement blanchir; les égoutter, les faire revenir 10 minutes avec du beurre, à feu très doux ; en égoutter le beurre, et les faire tomber à glace avec un peu de bouillon.

Préparer 2 douzaines de petites quenelles de merlan, au beurre d'écrevisses. — Clarifier le bouillon avec du caviar frais, pilé, ou simplement avec 500 grammes de chairs de merlan ou de brochet, quelques *ierschis* ou autre menu poisson; ajouter un œuf entier, un verre de bon vin blanc et 2 cuillerées de madère.

Tuer 2 ou 3 moyennes truites vivantes, grasses, à chairs rouges; en supprimer la tête et la partie mince de la queue, distribuer les corps en tronçons: les nettoyer, les éponger.

Quand le consommé de poisson est passé, en mettre une partie dans une casserole plate, le faire bouillir ; lui mêler alors 2 verres de champagne, et plonger les tronçons de truite dans le liquide; au premier bouillon, retirer la casserole du feu, la couvrir ; 5 à 6 minutes après, égoutter les tronçons, les fendre en deux parties, en supprimer l'arête ; parer les morceaux, les placer dans un plat creux, les couvrir avec une partie de leur cuisson, dégraissée et passée. Mêler la julienne de racines au consommé, ajouter les petites quenelles pochées, le verser dans la soupière. Envoyer séparément les tronçons de truite : ceux-ci ne

doivent être mêlés à la soupe que dans les assiettes mêmes, au moment de les présenter aux convives.

Soupe aux orties, à la russe.

Faire blanchir quelques poignées de feuilles d'ortie, nouvelles, tendres; les égoutter, en exprimer l'humidité, les passer au tamis ; mêler cette purée avec une égale quantité de purée d'oseille. — Préparer 2 à 3 litres de fonds à potage lié ; cuire dans ce fonds quelques saucisses fumées ; les égoutter, les diviser, les mettre dans la soupière — Dégraisser la soupe, la passer, lui mêler la purée d'ortie et d'oseille. Quelques minutes après, la lier avec 4 cuillerées de *smitane* passée ; la verser dans la soupière, sur les saucisses.

Soupe borsch russe.

Préparer un petit pot-au-feu avec un morceau de poitrine de bœuf et autant de petit-salé, de l'eau et du jus aigre de betteraves. Écumer le bouillon, le retirer sur le côté du feu. Une heure après, ajouter une oreille de porc salée, un poireau, un morceau de racine de céleri.

Émincer en julienne poireaux et oignons, betteraves, racines de persil et racines de céleri, champignons; les faire revenir sur feu modéré ; ajouter un demi-chou frisé ; mouiller avec un peu de bouillon, et cuire tout doucement.

Quand les viandes sont cuites, les égoutter, les couper en morceaux, les mettre dans la soupière. — Passer le bouillon et, avec lui, mouiller la julienne ; la cuire 25 à 30 minutes.

Dégraisser alors la soupe à moitié, la lier avec de la *smitane* passée, la finir avec une pincée de fenouil haché; la verser dans la soupière et la servir en même temps qu'une assiette de rissoles ou croquettes de champignon.

Soupe borsch maigre, à la russe.

Couper une grosse julienne composée de poireaux et oignons, betteraves crues, racines de persil et de céleri, champignons secs. Faire revenir tout doucement ces racines, avec du beurre; mouiller par moitié avec du bouillon de poisson et du jus aigre de betterave ; finir de les cuire sur le côté du feu.

Au dernier moment lier la soupe avec de la *smitane* [1] ; lui mêler une pincée

1. A défaut de véritable *smitane*, on peut l'imiter en délayant quelques fromages frais, à la crème (*gervais*), un peu aigrelets, avec de la bonne crème fouettée, au naturel, sans sucre, bien entendu.

de fenouil haché, la verser dans la soupière. — Envoyer en même temps une assiettée de rissoles préparées avec de la pâte à nouille et un salpicon de champignons secs, lié avec de la béchamel très serrée : ces rissoles sont frites à grande friture.

Soupe de lottes, à la russe.

Cette soupe est le *ouka* populaire des Russes, qui dans certains cas remplace le vrai *ouka*[1] au sterlet, réservé aux gourmets tout-puissants. Les lottes sont en Pologne et en Russie de fort bonne qualité, mais ce qui les rend plus estimables, ce sont leurs foies si beaux, inconnus sur nos marchés d'Occident.

Choisir 2 belles lottes ayant le ventre gonflé par la grosseur de leur foie, les vider; nettoyer les foies, les faire dégorger, les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante, acidulée. Couper transversalement le corps des lottes; saupoudrer ces tronçons avec une poignée de sel, les faire macérer une heure dans une terrine

D'autre part, émincer oignons, carottes et racines de céleri; les faire revenir au beurre; ajouter une perche et une tanche divisées en morceaux, les têtes et queues des lottes, 2 douzaines de goujons-perches (*ierchis*) ; mouiller avec une bouteille de vin blanc, 2 litres d'eau; ajouter un peu de sel et quelques clous de girofle ; faire bouillir le liquide jusqu'à ce que le poisson soit cuit; le passer alors, dans une autre casserole, le dégraisser, le laisser à peu près refroidir, le clarifier avec 4 cuillerées de caviar frais, pilé avec 2 blancs d'œuf, délayé avec un peu de vin et le suc de 2 citrons; remettre le bouillon sur le feu, le fouetter jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté ; 2 minutes après, le passer.

Émincer en julienne un morceau de racine de céleri, 2 racines de persil et un poireau, les faire revenir dans une casserole, avec un morceau de beurre, sans prendre couleur ; quand ils ont réduit leur humidité, mouiller avec un peu de bouillon, et faire réduire celui-ci à glace. Répéter la même opération jusqu'à ce que les légumes soient cuits ; mouiller alors avec la valeur de 2 litres du bouillon préparé ; les cuire 10 minutes.

Un quart d'heure avant de servir, laver les tronçons de lottes, les éponger, les plonger dans la soupe ; donner un bouillon à celle-ci, la retirer sur le côté du feu, afin de tenir le liquide 10 à 12 minutes frémissant. Égoutter les foies

1. Le *ouka* au sterlet est un potage national de la Russie, le plus estimé des gourmets russes ; il est décrit dans la *Cuisine classique*.

de lotte, les essuyer, les couper en lames, les déposer dans la soupière, et verser la soupe dessus. — Envoyer en même temps une assiette de citrons coupés en deux.

Soupe aux éperlans, à la russe.

Prendre les filets de 3 douzaines de gros éperlans; les étaler sur la table, du côté coupé ; assaisonner et masquer chaque surface avec une couche mince de farce à quenelle de poisson. Les assembler de deux en deux, du côté de la farce, et les ranger à mesure dans un plat à gratin beurré ; les arroser avec un peu de bouillon, et les faire pocher à la bouche du four.

En les sortant, les couper en deux, les ranger dans la soupière ; verser dans celle-ci, soit un consommé de poisson, soit un fonds à potage lié ; en tout cas, finir la soupe avec une pincée de fenouil haché.

Soupe matelote, à la russe.

Préparer un fonds à potage lié, de poisson ; le tenir sur le côté du feu pour le faire dépouiller ; lui mêler quelques champignons secs et une demi-bouteille de vin blanc.

Préparer une farce de brochet ou de soudac, et, avec elle, mouler de petites quenelles à la cuiller ; les pocher à l'eau salée.

Parer des filets crus de poisson, tels que : sigui, tanches, éperlans, navagas ; les ranger dans un sautoir beurré, les saler et les faire pocher avec un peu de vin : un bouillon suffit. Les égoutter, les ranger dans la soupière.

Faire pocher au vin blanc quelques douzaines d'huîtres ; les parer, les mettre aussi dans la soupière en même temps que les quenelles.

Mêler à la soupe la cuisson des filets et des huîtres ; la passer ensuite et la remettre dans la même casserole ; la faire bouillir et la lier avec quelques jaunes d'œuf, délayés avec un peu de crème crue ; cuire la liaison sans faire bouillir.

Finir la soupe avec une pointe de cayenne, la verser dans la soupière ; servir en même temps une assiette de rissoles ou petits-pâtés.

Soupe au rognon de veau à la russe.

Faire rôtir au four un ou 2 rognons de veau avec leur graisse ; les saler, les laisser refroidir ; puis, en supprimer la graisse, et couper les chairs en dés.

Préparer 2 litres de fonds à potage lié, comme pour la soupe du *Grand-Duc ;* au premier bouillon le retirer sur le côté du feu, lui mêler un verre de jus d'*agoursis.* — Trois quarts d'heure après dégraisser et passer la soupe ; la

remettre dans la casserole, la faire bouillir et la lier avec de la *smitane* passée ; ajouter une petite garniture d'*agoursis* en losanges, blanchis, une pincée de fenouil haché, et enfin le salpicon de rognons; la verser dans la soupière.

Soupe d'agneau, à la russe.

Couper en morceaux 2 épaules d'agneau ; les faire revenir au beurre, sur feu vif.

Préparer un fonds à potage lié, comme pour la soupe du *grand-duc* ; lui mêler les viandes, et finir de les cuire tout doucement.

Passer la soupe, et mettre les viandes dans la soupière avec une brunoise de légumes, cuite à part ; la finir avec un émincé de feuilles d'oseille, la verser dans la soupière.

Soupe stchy de canard, à la russe.

Avec un kilogramme et demi de poitrine de bœuf, préparer un pot-au-feu. Faire rôtir un canard, à moitié seulement.

Hacher 2 oignons ; les faire revenir au beurre ; leur mêler 500 grammes de bonne choucroûte, exprimée et hachée. Dix minutes après, saupoudrer la choucroûte avec une cuillerée de farine, et délayer avec 3 litres du bouillon préparé ; faites bouillir la soupe 2 heures, sur le côté du feu ; ajouter alors le canard, 4 saucisses fumées, et la moitié de la poitrine de bœuf, à peu près cuite, coupée en carrés.

Finir de cuire les viandes. Retirer d'abord le canard et les saucisses, les diviser en morceaux, les déposer dans la soupière ; ajouter le bœuf. Dégraisser la soupe, lui mêler quelques cuillerées de *smitane* passée à l'étamine ; la finir avec une pincée de fenouil haché ; la verser dans la soupière.

Soupe rosolnik de canard, à la russe.

Préparer la valeur de 3 litres de fonds à potage lié ; ajouter un canard, le tenir sur le côté du feu. — Préparer une garniture de légumes, composée avec des racines de persil et de céleri ; les couper en forme de petites carottes, rondes d'un côté, pointues de l'autre ; faire sur le côté arrondi une incision en croix ; les faire blanchir, et finir de les cuire dans du bouillon. — Couper en losanges des *agoursis* salés, sans en retirer la peau ; les faire blanchir dans un poêlon 5 à 6 minutes.

Au moment de servir, dégraisser la soupe; la lier avec une liaison de quelques jaunes d'œuf, délayés avec de la bonne crème; cuire la liaison sans faire bouillir. Finir la soupe avec quelques cuillerées de jus d'*agoursis*, lui mêler les légumes et le canard, celui-ci divisé en morceaux; la verser dans la soupière. — En Russie on prépare aussi cette soupe avec du cochon de lait; en ce cas, on supprime le canard qu'on remplace par des morceaux de cochon, braisés, refroidis sous presse, puis coupés en petits carrés, et chauffés dans la soupe.

Soupe rosolnik d'esturgeon, à la russe.

Couper un morceau d'esturgeon frais, l'assaisonner, le faire macérer quelques heures avec vin blanc, aromates; le cuire à l'étuvée, avec vin, lard, jambon et légumes. Le laisser refroidir dans sa cuisson; passer et dégraisser celle-ci.

Couper des racines de persil en petits bâtonnets de 2 centimètres de long; faire aux deux bouts de chacun d'eux une petite incision en croix ; les cuire à l'eau salée. — Peler quelques *agoursis*, en supprimer le cœur, et couper les chairs en losanges ; les faire blanchir.

Faire revenir au beurre un oignon haché; quand il est de couleur blonde, ajouter 2 cuillerées de farine ; la cuire 2 minutes, la délayer avec 3 litres de bouillon de poisson et la cuisson de l'esturgeon ; tourner le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition ; le retirer sur le côté. Une heure après, le dégraisser, le passer dans une autre casserole ; le faire encore bouillir, sur le côté.

Au moment de servir, mêler les racines et les *agoursis* à la soupe, ainsi que les chairs d'esturgeon coupées en carrés ; la lier avec la valeur d'un verre de *smitane* passée, la finir avec une pincée de fenouil haché ; la verser dans la soupière.

Soupe rosolnik de poulets, à la russe.

Cuire 2 petits poulets, dans du bouillon, avec quelques légumes et un morceau de jambon cru ; aussitôt qu'ils sont à point, les égoutter et passer le bouillon.

Préparer une garniture de légumes coupés en bâtonnets comme il est dit dans l'article qui précède; les blanchir à l'eau salée. Couper des losanges d'*agoursis*, les faire blanchir dans un poêlon.

Faire revenir au beurre 2 cuillerées d'oignon haché, lui mêler 2 cuillerées de farine; cuire celle-ci 2 minutes ; mouiller peu à peu avec 2 à 3 litres de bouillon de poulet, de façon à obtenir un fonds peu lié; le cuire 12 à 15 minutes; le passer, lui mêler les racines et les losanges d'*agoursis;* le faire encore

bouillir, et retirer la casserole sur le côté du feu. Quand les légumes sont cuits, lier la soupe avec quelques cuillerées de *smitane* passée ; lui mêler les estomacs de poulet, escalopés, ainsi qu'une pincée de fenouil haché ; la verser dans la soupière.

Soupe tschi maigre, à la russe.

Mettre dans une casserole 2 poignées de champignons secs (*gribouis*), préalablement ramollis à l'eau tiède, 2 poignées de pois secs, une carotte, un morceau de racine de céleri et 2 racines de persil ; mouiller avec 3 litres de bouillon de poisson ; faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté du feu. Une heure et demie après le passer à la serviette.

D'autre part, hacher un petit oignon, le mettre dans une casserole avec du beurre, le faire revenir, sans prendre couleur ; ajouter 500 grammes de choucroûte lavée, hachée, bien exprimée ; faire revenir celle-ci quelques minutes, la saupoudrer avec une pincée de farine, mouiller avec le bouillon préparé ; faire bouillir la soupe, et retirer la casserole sur le côté du feu ; continuer l'ébullition modérée pendant une heure. Ajouter alors le quart des champignons cuits avec le bouillon, mais préalablement coupés en dés ; 5 minutes après, lier la soupe avec la valeur d'un verre de *smitane* passée au tamis ; la finir avec une pincée de fenouil vert, haché ; la verser dans la soupière. — Servir en même temps un *kasche*[1] de sarrasin ou de semoule. (V. au chapitre des farineux).

Soupe tschi vert, à la russe.

Mettre dans une casserole 2 cuillerées d'oignon haché, le faire revenir avec du beurre, sans prendre couleur ; lui mêler 2 cuillerées de farine, cuire celle-ci 2 minutes ; la délayer, hors du feu, avec 2 litres de bouillon ; faire bouillir le liquide, en le tournant, le retirer sur le côté du feu : il doit être légèrement lié ; lui mêler alors 2 poulets tendres et quelques petites saucisses ; continuer l'ébullition trois quarts d'heure. — Quand les saucisses et les poulets sont cuits, les égoutter ; dégraisser le liquide, le passer, dans une autre casserole, lui mêler quelques cuillerées de choucroûte, cuite, hachée. — Un quart d'heure après, ajouter les saucisses coupées et les poulets dépecés, parés de la peau et des os. Au bout de 10 minutes, mêler à la soupe 4 cuillerées de purée d'ortie délayée ; la verser dans la soupière.

1. Le mot *kasche* est russe ; en Pologne cette semoule porte le nom de *kascha*.

Soupe tschi de Wilna.

Couper en 3 ou 4 morceaux un kilogramme de poitrine de bœuf; déposer ces viandes dans une marmite, ajouter 4 à 5 litres d'eau, un peu de sel; faire bouillir le liquide, en l'écumant, le retirer sur le côté du feu. Une heure après, ajouter une grosse carotte, un morceau de racine de céleri, la moitié d'un chou blanchi, et enfin 250 grammes de petit-salé. Continuer l'ébullition modérée jusqu'à ce que les viandes soient à peu près cuites.

Mettre dans une casserole une cuillerée d'oignon haché, le faire revenir avec du beurre, le saupoudrer avec 2 petites cuillerées de farine; cuire celle-ci 2 minutes, en la remuant; la délayer, peu à peu, avec le bouillon de la marmite, passé au tamis; tourner la soupe jusqu'à l'ébullition, et retirer la casserole sur le côté du feu. Une demi-heure après, passer la soupe; la faire encore bouillir, la retirer sur le côté.

Égoutter la poitrine de bœuf et le petit-salé; prendre les meilleurs morceaux de la poitrine, les parer, les couper en gros dés. — Supprimer la couenne du petit-salé, le diviser en morceaux. — Égoutter le chou, l'émincer grossièrement, le mêler à la soupe, ainsi que les autres viandes; une demi-heure après, ajouter une pincée de poivre, une pincée de fenouil haché; la lier avec la valeur d'un demi-verre de *smitane*.

Soupe au canard, à la lithuanienne.

Faire couper la tête à un canard vivant, afin de pouvoir en recueillir le sang; lui mêler le suc d'un citron pour le conserver liquide. — Plumer le canard, le vider, le flamber et le brider; le faire blanchir quelques minutes à l'eau bouillante; le déposer alors dans une marmite, avec le cou, les ailerons et le gésier, un poireau, un oignon piqué de clous de girofle, une carotte, une racine de persil, un morceau de céleri, un bouquet de persil renfermant quelques aromates, et enfin 2 poignées d'orge perlée : mouiller le canard et les légumes avec 3 litres de bouillon, un verre de vin blanc; poser la marmite sur feu, écumer le liquide, le faire bouillir, le retirer sur le côté.

Égoutter le canard et les abatis, aussitôt cuits; dépecer le canard par membres, diviser ceux-ci en morceaux, les déposer dans la soupière, ainsi que le gésier, les ailerons; ajouter une julienne de racines de céleri et de champignons cuits. — Passer le bouillon dans une casserole, le dégraisser, le lier avec le sang réservé, mêlé avec quelques jaunes d'œuf : cuire la liaison sans ébullition, verser la soupe dans la soupière.

Soupe de canard, à la courlandaise.

Avec du bon bouillon préparer un fonds à potage lié ; le faire dépouiller sur le côté du feu ; lui mêler 2 canards colorés au four, et un émincé de légumes et racines.

Quand les canards sont cuits, les égoutter, les dépecer, les mettre dans la soupière ; dégraisser la soupe ; ajouter un verre de madère ; la lier aux jaunes d'œuf ; cuire la liaison sans faire bouillir. Verser la soupe sur les viandes.

Soupe de canard, à la polonaise.

Faire bouillir sur le côté du feu 2 à 3 litres de fonds à potage légèrement lié ; ajouter d'abord un canard blanchi ; puis, un émincé de légumes et racines revenus au beurre, un morceau de jambon cru : le canard et les légumes doivent se trouver cuits en même temps.

Égoutter le canard ; passer les légumes au tamis. Délayer cette purée avec le liquide, et remettre la soupe dans la casserole ; la faire bouillir, la lier avec quelques jaunes d'œuf : cuire la liaison sans faire bouillir ; la verser dans la soupière ; lui mêler le canard découpé, sans os.

Soupe aux tanches, à la polonaise

Mettre 4 à 500 grammes d'orge perlée, dans une casserole, avec un morceau de beurre et demi-litre d'eau ; la cuire tout doucement, en ajoutant de l'eau tiède de temps en temps, mais en la tenant consistante.

Émincer un oignon et un poireau ; les faire revenir au beurre ; ajouter 2 ou 3 tanches propres, coupées en tronçons ; assaisonner, les faire revenir quelques minutes ; mouiller avec 3 litres d'eau bouillante ; ajouter racines de céleri et de persil, émincées, un bouquet de persil. — Quand l'orge est cuite, la retirer du feu, la travailler fortement avec une cuiller jusqu'à ce qu'elle forme une pâte liante et blanche ; la délayer alors avec le bouillon de poisson, passé. Faire bouillir la soupe ; la lier avec 5 jaunes d'œuf, délayés avec de la crème crue ; cuire la liaison sans faire bouillir ; ajouter à la soupe les tronçons de tanche, sans peau ni arêtes ; la verser dans la soupière.

Soupe barsch, à la polonaise.

Préparer un petit pot-au-feu avec un morceau de poitrine de bœuf, un

canard, quelques petites saucisses fumées, un bouquet d'aromates, une poignée de champignons secs, de l'eau et du jus de betterave aigre et clair. —Émincer en julienne, des betteraves crues, des poireaux, racines de persil et de céleri; faire revenir ces racines avec du beurre; mouiller avec le bouillon préparé; ajouter un petit chou frisé, également émincé. Quand les légumes sont à peu près cuits, mêler au liquide quelques cuillerées de jus de betterave, aigre et clair.

Au moment de servir, couper en gros carrés une partie de la poitrine de bœuf, chaude; diviser le canard, couper les saucisses; déposer ces viandes dans la soupière, verser la soupe sur les garnitures. — Cette soupe peutêtre liée à la *smitane*.

Soupe barsch au lièvre, à la polonaise.

Avec les chairs d'une cuisse de lièvre et les filets-mignons, préparer une farce; avec celle-ci, préparer de petites quenelles. — Mettre l'autre cuisse, les épaules et les os du lièvre dans une casserole, mouiller avec du bouillon; ajouter des légumes, un morceau de petit-salé blanchi, et un morceau de betterave râpé, afin de colorer le bouillon; faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté du feu, le tenir ainsi 2 heures. Ajouter alors le râble du lièvre, le retirer aussitôt qu'il est cuit. Passer le bouillon, le dégraisser, le faire bouillir, lui mêler une julienne composée de betteraves, de racines de céleri, poireaux, oignons, préalablement revenus au beurre, et tombés à glace avec un peu de bouillon.

Quelques minutes avant de servir, faire pocher les quenelles, les mettre dans la soupière; escaloper les 2 filets du râble de lièvre, les joindre aux quenelles; ajouter au bouillon quelques cuillerées de jus de betterave, aigre et clair; le verser sur les viandes, dans la soupière.

Soupe klodnick, à la polonaise.

Faire blanchir séparément, dans un poêlon, une poignée de feuilles tendres de betterave, une pincée de ciboulette, une pincée de feuilles de fenouil; hacher ces herbes, les déposer dans une casserole à légumes ou tout autre vase creux; les délayer avec les trois quarts d'un litre de jus d'*agoursis* et une égale quantité de *koas* (1). Tenir le vase sur glace une heure; mêler alors

1. Le *koas* n'est pas mousseux comme le *kissleschi*, et il est moins sucré; son goût est aigrelet, dans le genre de la petite bière.

Voici la méthode pour le préparer : mettre dans un tonneau défoncé d'un côté, 2 à 3 kilogrammes d'orge ordinaire, autant de blé en grain et autant de seigle. Mouiller largement

au liquide la valeur d'un litre de bonne *smitane*, passée au tamis, puis un concombre frais et 2 salés, coupés en petits dés ; quelques queues d'écrevisse, cuites, coupées, quelques cuillerées d'esturgeon, également cuit et coupé en gros dés; assaisonner l'appareil, lui mêler quelques petits morceaux de glace naturelle, l'envoyer ainsi, en même temps qu'une assiettée d'œufs durs, divisés chacun en quatre parties.

Soupe poule au pot, à la béarnaise.

Avec 2 kilogrammes de culotte de bœuf, des légumes, de l'eau et du sel, préparer un petit pot-au-feu ; au premier bouillon le retirer sur le côté.

Hacher 250 grammes de jambon cru, le gras et le maigre ; ajouter 2 cuillerées d'oignon haché, un peu de persil; mêler à ce hachis son même volume de mie de pain imbibée et exprimée ; le lier avec 2 jaunes d'œuf ; l'assaisonner.

Avec cet appareil, emplir l'intérieur et l'estomac d'une bonne poule ; la brider et la plonger dans le bouillon, ainsi qu'un petit saucisson à cuire, 2 carottes, un navet, un bouquet de poireaux et de cerfeuil ; continuer l'ébullition modérée jusqu'à ce que les viandes et la volaille soient cuites.

Au moment de servir, sortir les légumes de la marmite ; en déposer une petite partie dans la soupière avec des croûtes de pain, grillées ; verser le bouillon sur les légumes, en le passant. Dresser sur un plat long le bœuf, la poule, le saucisson et les légumes. Envoyer en même temps la soupe, les viandes, et aussi une saucière de sauce tomate.

Soupe de queues de mouton, à la persane.

Faire blanchir une quinzaine de queues de mouton, les parer, les faire braiser.

avec de l'eau tiède, et tenir dans un lieu chaud, jusqu'à ce que les grains soient gonflés. Ajouter alors 4 à 5 kilogrammes de farine de seigle délayée avec de l'eau, en bouillie épaisse. Verser le tout dans un ou plusieurs pots en grès, et pousser ceux-ci au four chaud, pour cuire 4 heures.

Remettre le tout dans le tonneau, mouiller avec une vingtaine de litres d'eau froide, et laisser reposer 2 ou 3 jours. Passer ensuite le liquide à travers un linge ; lui mêler 200 grammes de levûre de bière délayée avec 2 bouteilles de vin blanc.

Couvrir le tonneau et laisser reposer le liquide jusqu'à ce qu'il soit clair ; le décanter alors, et l'enfermer dans des cruchons.

Dans les pays où le *koas* fait défaut, on peut le suppléer par du cidre mousseux, mêlé avec quelques parties de saumure d'olives conservées et un peu de vinaigre de cornichons.

Tenir en ébullition, sur le côté du feu, 2 à 3 litres de fonds à potage lié ; 25 minutes après, le dégraisser, lui mêler 2 cuillerées de poudre de cary délayée, puis les queues de mouton divisées ; ajouter aussi la cuisson des queues ; lier la soupe avec quelques jaunes d'œuf ; lui mêler quelques cuillerées de riz cuit, la verser dans la soupière.

Soupe au mou de veau, à l'allemande.

Hacher la moitié d'un mou de veau, cuit dans la marmite du bouillon ; hacher un oignon, le faire revenir avec du beurre ; quand il est de belle couleur, lui mêler le hachis ; l'assaisonner, le tourner sur le feu jusqu'à ce que l'humidité soit évaporée ; le retirer alors et le lier avec 3 jaunes d'œuf, délayés ; le finir avec une pincée de persil haché ; l'étaler aussitôt sur une plaque, le faire refroidir.

Avec cet appareil et de la pâte à nouille, préparer des ravioles, un peu plus larges qu'à l'ordinaire. — Au moment de servir, faire pocher les ravioles à l'eau salée ; les égoutter, les mettre dans une casserole, contenant la valeur de 2 litres de consommé ; verser la soupe dans la soupière.

Soupe de pigeons au cary, à l'anglaise.

Brider 3 pigeons propres ; les placer dans une casserole avec un morceau de beurre, un morceau de jambon cru, coupé en carrés (200 grammes), 2 petits oignons, ainsi que les abatis des pigeons. Faire revenir le tout ; saupoudrer avec 3 cuillerées de poudre de cary, mêlée avec un peu de farine ; quelques secondes après, mouiller avec 3 à 4 litres de bouillon ; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, retirer la casserole sur le côté du feu.

Dès que les pigeons sont cuits, les égoutter, en découper les estomacs, les déposer dans la soupière ; passer la soupe à la passoire fine, en toile métallique ; la faire bouillir, la lier avec 3 jaunes d'œuf ; cuire la liaison sans faire bouillir ; la verser dans la soupière.

Soupe aux pigeons, à l'anglaise.

Vider 3 pigeons ; les flamber, les brider, les mettre dans une casserole avec quelques petits oignons, quelques dés de jambon cru, un peu de beurre ; faire colorer les pigeons à feu vif ; mouiller avec un verre de vin blanc, faire réduire ce vin ; saupoudrer les viandes avec 2 cuillerées d'arrow-root ; 2 minutes après, mouiller avec vin blanc ou *xérès*, et 3 litres de bouillon ; retirer la casserole sur le côté du feu, ajouter un bouquet d'aromates ; finir de cuire les pigeons.

Les égoutter, les dépecer, les ranger dans la soupière. — Dégraisser la soupe, la verser sur les pigeons, en la passant.

Soupe Westmoreland, à l'anglaise.

Faire bouillir, dans une casserole, la valeur de 2 litres de bon consommé ; le lier avec 2 cuillerées d'arrow-root délayé à froid ; après quelques minutes d'ébullition, le retirer sur le côté du feu. — D'autre part, cuire une demi-tête de veau, dans une mirepoix; la distribuer ensuite en petits carrés ou en ronds; mêler ceux-ci au consommé lié, en même temps que la valeur d'un verre de cuisson de la tête de veau, un demi-verre de madère, une pincée de *paprika* ou cayenne. Donner quelques bouillons à la soupe, la verser dans la soupière ; ajouter alors une garniture composée de petites quenelles de volaille, moulées à la cuiller, et pochées, 4 cuillerées de truffes cuites, émincées en julienne, puis 2 cuillerées de cornichons crus, coupés comme les truffes.

Soupe aux jarrets de veau, à l'anglaise.

Laver 2 petits jarrets de veau, frais; les mettre dans une petite marmite avec un morceau de jambon cru ; mouiller avec 4 à 5 litres d'eau froide; écumer le liquide; au premier bouillon, le retirer sur le côté ; ajouter 2 poireaux, une racine de céleri, 250 grammes de riz trié et lavé ; continuer l'ébullition jusqu'à ce que les viandes soient cuites : elles doivent rester un peu fermes.

Dans l'intervalle, faire blanchir et braiser 7 à 8 laitues. — Peler un concombre ; le diviser en tronçons, puis en quartiers, les parer, les faire blanchir à l'eau salée ; les égoutter et les faire glacer. — Cuire à l'eau salée 2 poignées de pointes d'asperges et autant de petits-pois.

Un peu avant de servir, égoutter les laitues, en éponger toute la graisse ; les couper chacune en trois parties, les déposer dans la soupière avec les pointes d'asperges, les concombres, les petits-pois. Passer le bouillon, en le versant doucement; le dégraisser, le verser dans la soupière. Égoutter alors les jarrets, en retirer les chairs gélatineuses, les distribuer en petites parties, les mêler à la soupe, et servir celle-ci.

Soupe aux abatis, à l'anglaise.

Prendre les abatis de 2 oies, c'est-à-dire le cou, les ailerons, le gésier, le foie et les pattes : toutes ces parties doivent être propres ; les pattes et les ailerons

flambés, les gésiers ouverts, pour être vidés, les foies privés de leur fiel; les échauder et les rafraîchir.

Émincer 2 oignons, 2 carottes et un morceau de racine de céleri ; faire revenir ces légumes avec du beurre, dans une casserole; leur mêler les abatis (excepté les foies) ; les faire revenir 10 minutes, à bon feu ; les saupoudrer alors avec 2 cuillerées d'arrow-root ; quelques secondes après, les mouiller avec 3 à 4 litres de bouillon, un peu de vin blanc. Faire bouillir le liquide, retirer la casserole sur le côté; ajouter un bouquet de persil et de cerfeuil, quelques aromates, thym, laurier, marjolaine et basilic ; continuer l'ébulition.

Quand les ailerons et les gésiers sont cuits, dégraisser le liquide ; le passer au tamis dans une casserole ; lui mêler un demi-verre de madère, le faire dépouiller 10 minutes; le dégraisser, lui mêler les abatis parés et divisés, ainsi que les foies. — Finir la soupe avec une pointe de cayenne, la verser dans la soupière; ajouter quelques petits oignons blanchis, glacés séparément.

Soupe au poulet, à l'anglaise (chicken-soup).

Mettre dans une marmite un jarret et quelques bonnes parures de veau ; mouiller avec 3 à 4 litres d'eau; ajouter du sel; écumer le liquide, l'amener à l'ébullition ; le retirer aussitôt sur le côté ; ajouter une carotte, un oignon, un poireau, 2 laitues et un morceau de racine de céleri. — Une heure après, plonger dans le bouillon 2 moyens poulets ordinaires; les retirer aussitôt qu'ils sont cuits; passer le liquide dans une casserole, le faire bouillir, le dégraisser; ajouter 200 grammes de riz blanchi; continuer l'ébullition jusqu'à ce que le riz soit cuit à point.

Dépecer les poulets par membres, les parer, les déposer dans la soupière ; verser le bouillon dans celle-ci.

Soupe Malmesbury, à l'anglaise.

C'est à lord Malmesbury lui-même qu'on doit l'introduction et la propagation de cette excellente soupe sur le continent. En Angleterre elle est connue sous le nom de *deer's head soup*.

Choisir une tête de daim, jeune et fraîche ; l'échauder par le même procédé qu'une tête de veau, afin de lui enlever le poil, en la raclant; la désosser, la mettre dans une casserole avec de l'eau froide, la faire blanchir un quart d'heure; la rafraîchir, l'essuyer, la flamber, la diviser en quatre parties; déposer celles-ci dans une casserole; ajouter un os de jambon cru, quelques bonnes parures de veau crues, quelques gros légumes, un bouquet d'aromates.

Mouiller avec 4 litres de bouillon, une bouteille de vin blanc; écumer le liquide jusqu'à l'ébullition; le retirer sur le côté, le faire bouillir tout doucement jusqu'à parfaite cuisson de la tête. Égoutter alors les morceaux, les parer, les diviser en petits carrés, les tenir au chaud, avec un peu de madère. Passer la cuisson.

Émincer un oignon, une carotte, un morceau de racine de céleri; les faire revenir au beurre avec 200 grammes de jambon cru ; les saupoudrer avec 3 cuillerées d'arrow-root; mouiller, peu à peu, avec la valeur de 3 litres de cuisson de la tête; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté; ajouter un bouquet d'aromates composé de : marjolaine, thym et laurier.

Vingt-cinq minutes après, dégraisser la soupe; la passer, lui mêler les morceaux de tête et le madère, ainsi que quelques champignons cuits émincés en julienne; la faire bouillir encore 12 minutes, en l'écumant, lui mêler un pointe de cayenne et 2 douzaines de petites quenelles de volaille.

Soupe de mouton, à l'anglaise (mutton-broth).

Couper transversalement 2 cous de mouton ; les faire dégorger ; les mettre dans une petite marmite avec un carré de mouton dont les côtes sont coupées courtes ; mouiller ces viandes avec de l'eau, les cuire comme un pot-au-feu, après avoir ajouté quelques légumes et racines.

D'autre part, cuire 2 poignées d'orge perlée. Préparer une petite brunoise de légumes : carottes, navets, céleris, poireaux, coupés en dés. Quand les viandes sont cuites, les égoutter; diviser le carré de mouton en petites côtelettes, les mettre dans la soupière ; ajouter l'orge, la brunoise et une pincée de persil haché; passer le bouillon à la serviette, le dégraisser à moitié seulement, le verser dans la soupière.

Soupe aux joues de bœuf, à l'anglaise (ox-cheek-soup).

Prendre la moitié d'une tête de bœuf écorchée, en supprimer le museau ; faire dégorger le restant pendant une heure; diviser cette tête en deux parties, les mettre dans une marmite avec de l'eau; faire bouillir le liquide; égoutter aussitôt la viande, la rafraîchir, la mettre dans la marmite, la mouiller à couvert avec du bouillon léger ou de l'eau ; faire bouillir le liquide, en l'écumant, le retirer sur le côté du feu. — Une heure après, lui mêler 2 carottes, un gros oignon, un bouquet composé avec une poignée de cerfeuil et quelques morceaux de céleri vert.

Continuer l'ébullition jusqu'à ce que les parties charnues de la tête soient cuites ; les égoutter alors, pour en détacher les chairs des joues ; les faire refroidir sous presse légère; les couper ensuite et les chauffer sans ébullition, avec un peu de madère. Passer le bouillon, le dégraisser, le laisser déposer et le transvaser. — Verser 2 à 3 litres de ce bouillon dans une casserole ; le clarifier avec 250 grammes de viande maigre de bœuf, hachée, mêlée avec un œuf entier et le quart d'un verre de madère. Le passer, le tenir au chaud. — Au moment de servir, mêler les viandes à la soupe, ainsi que le blanc de 6 à 7 poireaux cuits.

Muligatowney-soup de lapereaux, à l'anglaise.

Prendre 2 lapereaux propres ; les découper en morceaux. Émincer 2 ou 3 oignons, les faire revenir de belle couleur, dans une casserole avec du beurre ; ajouter alors les morceaux de lapereau ; assaisonner et faire revenir un quart d'heure ; saupoudrer avec une poignée de farine, mouiller peu à peu avec 2 litres de bon bouillon ; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, et retirer sur le côté du feu ; ajouter un bouquet garni, carottes et racines de céleri émincées.

Quand les viandes sont cuites, les retirer ; dégraisser bien le liquide, et le passer ; le remettre dans la casserole, et lui mêler une cuillerée et demi de pâte *muligatowney;* donner un bouillon, et verser dans la soupière. Ajouter les filets de lapereau, coupés en dés ; envoyer, en même temps que la soupe, un plat de riz cuit à l'indienne.

Soupe Muligatowney de faisan, à l'anglaise.

Émincer 3 oignons ; les faire revenir de belle couleur, dans une casserole, avec du beurre ; saupoudrer avec 4 cuillerées de farine, et cuire celle-ci quelques minutes, sans cesser de tourner et sans faire prendre couleur. Mouiller peu à peu avec un fonds de gibier, et tourner jusqu'à l'ébullition ; retirer sur le côté du feu ; lui mêler alors un faisan bridé, légèrement revenu au four ou en casserole ; le cuire jusqu'à ce qu'il soit à point ; l'égoutter.

Dégraisser et passer le potage ; lui mêler 2 cuillerées de pâte Muligatowney délayée et passée ; donner un bouillon et verser dans la soupière.

Ajouter l'estomac du faisan coupé en petites escalopes. Envoyer séparément un plat de riz à l'indienne, c'est-à-dire cuit à l'eau et fini avec du beurre à la noisette. — Aux Indes, on ajoute au potage des anneaux d'oignons, frits, de belle couleur.

Soupe écossaise (scotch-broth).

Couper une épaule de mouton en deux parties; laver ces viandes à l'eau tiède, les mettre dans une petite marmite en terre, avec un peu de sel, 4 à 5 litres d'eau. Faire bouillir le liquide, en l'écumant, le retirer sur le côté; lui mêler 5 grosses carottes, un navet, un pied de céleri, les uns et les autres entiers; ajouter encore un petit bouquet de persil et de thym, 2 clous de girofle, une poignée d'orge perlée. Continuer l'ébullition modérée pendant 2 heures et demie.

Passer le bouillon à la serviette; retirer le mouton et les légumes de la marmite, les laisser refroidir à moitié.

D'autre part, couper en dés le cœur de 2 poireaux tendres; les faire revenir au beurre, tout doucement, jusqu'à ce qu'ils soient à peu près cuits; mouiller avec 2 litres de bouillon de mouton; faire bouillir celui-ci, lui mêler 4 à 5 cuillerées d'orge cuite à l'eau salée; ajouter le rouge des carottes, le navet et le pied de céleri, coupés en petits dés. Couper les viandes de mouton (sans os) en carrés, les joindre à la soupe; 10 minutes après, verser celle-ci dans la soupière; ajouter une pincée de persil haché.

Soupe odge-podge, à l'écossaise.

Cette soupe est d'origine écossaise. On la sert peu en Angleterre; mais, pour les Écossais, elle a le caractère d'un mets national.

Mettre dans une marmite la valeur d'un kilogramme de bœuf, sans os; la moitié d'une épaule de mouton, désossée[1]; mouiller avec 5 litres d'eau froide; ajouter sel. Écumer le liquide; au premier bouillon, le retirer sur le côté du feu. — Une heure et demie après, prendre tous les légumes nouveaux que la saison fournit : choux, laitues, pieds de céleri, oignons, poireaux, carottes, navets, petits-pois : ces 3 derniers surtout sont indispensables. Dans les pays où l'on a à sa disposition des pointes d'asperges, il est évident qu'il faut les ajouter; mais l'Écosse n'en fournit pas. — Couper en petits dés, oignons, poireaux, choux, laitues, céleri, navets; mêler ces légumes au bouillon, en plongeant d'abord les plus longs à cuire, les plus tendres ensuite. En dernier lieu, ajouter les petits-pois et les pointes d'asperges. — Au moment de servir, égoutter les viandes de la marmite; verser la soupe dans la soupière, sans

[1] La méthode de désosser les viandes est préférable, si on veut cuire les légumes avec elles : on évite ainsi de laisser dans la soupe des débris d'os, très désagréables pour ceux qui les trouvent dans leur assiette.

plus rien lui mêler. — En Écosse les cuisiniers, lient quelquefois le bouillon avec un peu d'arrow-root délayé, mais cette méthode n'est pas généralement adoptée.

Soupe Cocki-leeki, à l'écossaise.

En Écosse et en Angleterre on mange habituellement cette soupe au retour de la chasse, ou après de longues courses; elle est réputée restaurante et stomachique. — Laver un jarret de veau, le mettre dans une marmite en terre avec un os de jambon cru, une poule et ses abatis; mouiller avec 4 à 5 litres d'eau; poser la marmite sur feu, écumer le liquide; au premier bouillon, le retirer sur le côté. Ajouter un oignon, un morceau de racine de céleri, une carotte, un navet, 2 clous de girofle. — Quand les viandes sont cuites, passer le bouillon dans une casserole, le dégraisser ; ajouter le blanc de 7 à 8 poireaux fendus par le milieu, coupés transversalement d'un centimètre de long; les faire cuire à feu modéré, dans le bouillon; mais si les poireaux n'étaient pas tendres, il conviendrait de les blanchir. — Au moment de servir, découper l'estomac de la poule en escalopes, les mêler à la soupe. Verser celle-ci dans la soupière. Envoyer séparément des tranches de pain,minces, grillées.

Soupe au lièvre, à l'écossaise.

Dépouiller un lièvre; quand il est propre, en détacher les cuisses, les épaules, le cou; séparer les poitrines du râble, réserver celui-ci pour un autre emploi. — Émincer 2 oignons, un poireau; les faire revenir avec beurre, quelques petits morceaux de jambon et un morceau de racine de céleri émincé ; quand ces légumes sont légèrement colorés, leur mêler les morceaux de lièvre, ainsi que les cuisses; les faire revenir jusqu'à ce que les chairs soient raidies; les assaisonner, les saupoudrer avec une cuillerée d'arrow-root ou de farine de riz ; mouiller avec du bouillon et un verre de madère ; tourner la soupe jusqu'à l'ébullition ; ajouter un bouquet d'aromates; puis retirer la casserole sur le côté.

Quand les viandes sont cuites, retirer le bouquet et passer le liquide au tamis, ainsi que les légumes; verser la soupe dans une casserole, puis la faire bouillir, la retirer sur le côté. — Au moment de servir, lier la soupe avec une purée, préparée avec les chairs des cuisses de lièvre, et mêlée avec des jaunes d'œuf · la finir avec une pointe de cayenne, la verser dans la soupière.

Giblet soup, à l'irlandaise.

Couper en morceaux 4 abatis de poularde ou 2 d'oie, comprenant : ailerons, cous et gésiers vidés; les faire revenir au beurre ; assaisonner ; mouiller largement avec du bouillon; ajouter un bouquet garni composé de branches de persil, thym, laurier et marjolaine ; grains de poivre et girofles.

Quand les viandes sont cuites, retirer le bouquet, et passer le liquide.

Avec 3 cuillerées de farine et du beurre, préparer un roux blond; mouiller avec le bouillon des abatis ; tourner jusqu'à l'ébullition, et retirer sur le côté; lui mêler alors une garniture brunoise composée de carottes, navets et oignons blanchis, revenus au beurre ; ajouter aussi les viandes, légèrement parées; cuire 12 à 15 minutes et servir.

Soupe de canard, à l'américaine.

Préparer 2 à 3 litres de fonds à potage blond, légèrement lié ; le tenir sur le côté du feu, et lui mêler un canard revenu au beurre avec un émincé de légumes, composé de carottes, céleris, poireaux ; ajouter aussi 150 grammes de jambon cru, coupé en dés.

Quand le canard est à point, l'égoutter pour le découper. Passer la soupe, et lui mêler les morceaux de canard.

Mélanger par parties égales de la crème double et du lait caillé ; ajouter quelques jaunes d'œuf, sel et muscade. Mettre cet appareil au four pour le faire raffermir; le détailler ensuite en losanges. Verser la soupe dans la soupière et lui mêler les losanges.

Soupe de pigeons, à l'américaine.

Faire revenir 3 jeunes pigeons avec beurre, petits oignons, un bouquet garni et du jambon coupé en dés; assaisonner et mouiller avec 2 litres de bouillon ; finir de cuire ainsi les pigeons sur feu doux. Quand ils sont à point, les égoutter ; enlever le bouquet et lier le liquide avec de la fécule de maïs (*corn starch*). Faire dépouiller la soupe, un quart d'heure, sur le côté du feu ; écumer, assaisonner avec des épices anglaises ; lui mêler les pigeons découpés en petites parties, et la verser dans la soupière.

Soupe de canvass back-duck, à l'américaine.

Retirer les filets à 2 *canvass back* rôtis et froids ; briser les carcasses, les faire revenir avec quelques légumes émincés ; les saupoudrer de farine, et mouiller

avec 2 litres de bouillon, une demi-bouteille de vin blanc; cuire trois quarts d'heure. Passer au tamis.

Piler la moitié des filets du *canvass* avec une égale quantité de foie-gras cuit, avec une égale quantité de pommes douces, pelées et coupées en dés.

Délayer le tout avec le fonds préparé ; passer à l'étamine. Remettre la soupe dans la casserole; chauffer sans ébullition; la finir avec quelques cuillerées de madère et un morceau de beurre. La verser dans la soupière; ajouter le restant des filets de *canvass* émincés en julienne.

Soupe aux pieds de veau, à l'américaine.

Faire blanchir, une heure, 3 à 4 pieds de veau; finir de les cuire dans du bouillon blanc.

Couper en dés, carottes, navets, racines de céleri, oignons et poireaux; les faire revenir au beurre; puis mouiller avec la cuisson des pieds de veau. Au premier bouillon retirer sur le côté du feu.

Une demi-heure après, lier la soupe avec de la fécule de maïs (*corn starch*), délayée avec madère et vin blanc; cuire un quart d'heure, puis lui mêler les pieds de veau désossés et coupés en gros dés, quelques cuillerées d'orge perlée cuite à l'eau, et enfin quelques cuillerées de purée de tomates; assaisonner de haut goût, et servir.

Soupe aux oreilles d'agneau, à l'américaine.

Cuire, dans un bon fonds, une douzaine d'oreilles d'agneau; les laisser refroidir ; les couper en gros dés ; les mettre dans une casserole, les tenir au chaud avec un peu de bouillon. — Lier leur cuisson avec un petit roux blond ; lui mêler un verre de vin blanc; au premier bouillon, retirer sur le côté, et cuire un quart d'heure ; dégraisser et passer. Remettre la soupe dans la même casserole; lui mêler les oreilles d'agneau, un peu d'essence de champignons et une pointe de cayenne ; lier avec quelques jaunes d'œuf étendus avec de la crème; finir avec le suc d'un citron, et servir.

Chicken soup, à l'américaine.

Préparer un bouillon avec 2 jarrets de veau, légumes, sel, gros poivre, girofle; le cuire sur le côté du feu. — Une heure après, ajouter 2 poulets ; les cuire aux trois quarts ; les égoutter, en retirer la peau, puis les découper en petites parties.

Passer 3 litres de ce bouillon dans une casserole; lui mêler les morceaux de

poulet, ainsi que 200 grammes de riz blanchi ; continuer l'ébullition jusqu'à ce que le riz soit cuit ; dégraisser et servir.

Muligatowney-soup, à l'américaine.

Mettre dans une casserole un jarret de veau, quelques carcasses de volaille et 250 grammes de jambon cru ; ajouter carottes, oignons, racines et un bouquet d'aromates ; mouiller avec du bouillon ou de l'eau chaude ; cuire comme un pot-au-feu.

Aussitôt que le jarret est cuit, en détacher les chairs, et les faire refroidir sous presse. Passer le bouillon.

Couper 2 poulets crus, en petits morceaux ; les mettre dans une casserole, les mouiller à couvert avec le bouillon préparé, et cuire sur feu modéré ; les retirer aussitôt qu'ils sont tendres.

Couper en dés 250 grammes de jambon cru, 6 pommes aigres, crues, épluchées,carottes, navets et oignons ; les faire revenir au beurre ; les saupoudrer avec 5 à 6 cuillerées de farine ; ajouter une pincée de sucre, 3 cuillerées de pâte muligatowney. Mouiller avec la cuisson des poulets et ensuite avec le restant du bouillon ; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, et retirer sur le côté du feu.

Dix minutes avant de servir, couper en gros dés les chairs du jarret de veau ; les mêler à la soupe, en même temps que les morceaux de poulet, parés. — Envoyer séparément du riz cuit à l'eau, égoutté sur un linge ou un tamis, et séché au four.

Soupe tortue, à l'américaine.

De toutes les soupes qu'on sert en Amérique et en Angleterre, celle qu'on prépare avec les tortues de mer, est la plus précieuse, la plus estimée. Aujourd'hui on sert la soupe tortue dans toutes les parties de l'Europe ; partout elle est recherchée par les amateurs.

Les tortues destinées à être cuites doivent être choisies vivantes : autant que possible récemment pêchées ; j'ai pu remarquer que les chairs des tortues ayant vécu longtemps hors de leur élément naturel, la mer, contractent une odeur de poisson corrompu.

En Angleterre les personnes qui font le commerce des tortues, les conservent vivantes dans de grands bassins, avec de l'eau de mer.

Si on était dans la nécessité de tuer une tortue, voici comment il faudrait opérer. Il faut d'abord la renverser, la saigner au cou, ou bien lui couper la

tête, en faisant un nœud coulant ; la poser sur une table inclinée, en la renversant ; laisser égoutter le sang pendant 10 à 12 heures. Cerner alors le plastron sur les lisières, c'est-à-dire la carapace inférieure de l'animal, en glissant la lame d'un couteau entre les jointures des deux coquilles, mais sans couper les ailerons ni les nageoires de derrière ; enlever les graisses vertes du plastron, et les boyaux ; détacher ensuite de la carapace, les nageoires et les ailerons, en même temps que les chairs et les os, qui lui adhèrent. Ces chairs portent le nom de *noix* parce qu'elles ont quelque analogie avec la noix de veau ; les séparer des os, soit pour les servir plus tard comme pièce de relevé ou d'entrée, soit pour les joindre aux os et les faire concourir à la préparation du bouillon de tortue. Quand le plastron et la carapace sont dégagés, les diviser en gros carrés, les faire blanchir à grande eau ; faire également blanchir les 4 nageoires ; les râcler, les rafraîchir, et avec elles, ainsi que les os et les chairs de tortue, les carrés du plastron, du vin, des légumes, des aromates et de l'eau, préparer un grand bouillon.

Quand les nageoires et les ailerons sont cuits, les égoutter ; les désosser, les déposer dans une terrine, les couvrir avec une partie de leur cuisson ; dégraisser le restant, la passer, la laisser déposer.

Pour préparer la soupe tortue, voici comment il faut opérer : Pour 8 à 10 personnes, faire bouillir la valeur de 3 litres de bouillon de tortue, le tenir au chaud.

Dépecer 2 moyens poulets, les mettre dans une casserole avec les carcasses coupées, les ailerons, les pattes, les gésiers propres, et 250 grammes de jambon cru coupé en gros dés ; faire revenir les viandes avec du beurre, à feu vif, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement colorées ; les saupoudrer alors avec 2 cuillerées d'arrow-root ; 2 minutes après, mouiller avec le bouillon de tortue, et un verre de vin blanc ; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté ; ajouter un bouquet d'aromates et 2 oignons.

Quand les poulets sont cuits, dégraisser la cuisson ; la passer dans une casserole, lui mêler quelques parties des chairs molles des nageoires, une égale quantité de celles de la carapace et du plastron, les unes et les autres coupées en petits carrés. Faire bouillir la soupe, lui mêler un verre de *sherry* ou de madère ; si alors elle se trouvait trop épaisse, l'allonger avec du bouillon de tortue : elle doit être légèrement liée ; 25 minutes après, la dégraisser, lui mêler une pointe de cayenne.

Au moment de servir, mêler à la soupe une infusion préparée avec un verre de madère, une pincée de marjolaine, une de basilic, une de sarriette, une de thym, un brin de sauge, un brin de ciboulette ; il faut qu'aucun de ces aromates ne domine ; faire réduire le liquide d'un tiers. — Si les aromates sont frais, les

piler; quand ils sont cuits, les passer et les mêler à la soupe; s'ils sont secs, passer tout simplement le liquide à travers un linge dans la soupe, mais au dernier moment.

Servir séparément, dans une saucière, des morceaux de graisse de tortue, blanchie (*green-fat*)[1]. — En Angleterre, on sert en même temps que cette soupe du *milk-punch*, dans des verres.

Soupe aux huîtres, à l'américaine.

Cette soupe est ordinairement servie dans les soupers de New-York. Les Américains en font le plus grand cas, mais elle est préparée avec de grosses huîtres, inconnues sur notre continent, et dont j'ai donné une description au chapitre des poissons.

Ouvrir 2 douzaines d'huîtres sans en perdre l'eau. Mettre les chairs dans une casserole avec leur eau, ajouter du vin blanc, de façon à les couvrir largement; poser la casserole sur le feu, écumer le liquide; quelques secondes après, le retirer; l'assaisonner avec une pincée de poivre; lui mêler 2 cuillerées de crème crue et 3 cuillerées de *crackers* écrasés, le lier avec 150 grammes de bon beurre divisé en petites parties; envoyer séparément une assiette de *crackers* écrasés. Servir aussitôt la soupe.

Bisque de clams[2].

Ouvrir 5 douzaines clams; mettre les chairs en casserole, avec leur eau et 2 décilitres vin blanc; les faire pocher sur feu, les égoutter sur tamis; passer leur cuisson, laisser reposer, décanter. — Piler les chairs avec une égale quantité de crackers *homini* imbibés et réduits en pommade; délayer la farce avec la cuisson des clams, la passer à l'étamine; mettre le potage en casserole, le liquéfier au point voulu avec bouillon de poisson; assaisonner avec poivre rouge et sel, la chauffer à point, le finir avec beurre fin, quelques cuillerées crème; la verser dans la soupière, sur petits croûtons colorés une minute au beurre.

1. Aux yeux des Anglais et des Américains, le *green-fat* est indispensable à la soupe tortue.

2. Le clam est un coquillage de l'espèce des clovisses d'Europe, renfermant plusieurs variétés; les plus recherchées sont celles appelées *little neck*.

Chowder américain.

Le chowder est un mets national de l'Amérique; c'est un mets simple de famille, ordinairement servi comme soupe, mais qui constitue souvent tout le repas; on le prépare aux clams (clovisses) ou aux filets de poisson : morue fraîche ou haddock.

Dans le premier cas, couper en dés fins 100 grammes lard de poitrine, le chauffer dans une casserole, lui mêler 2 cuillerées oignons hachés, les faire revenir sans prendre couleur; ajouter 5 à 600 grammes pommes de terre crues coupées en dés; autant de tomates crues, autant de clams parés, également coupés; ajouter toute l'eau des clams, et si le liquide était insuffisant ajouter de l'eau chaude. Cuire doucement jusqu'à ce que les pommes soient tendres; ajouter alors quelques crackers écrasés, pincée thym pulvérisé, poivre, sel, morceau de beurre; verser dans la soupière.

Pour préparer le chowder au poisson, retirer les filets d'une morue fraîche et d'un haddock, valeur d'un kilog. et demi; saler, tenir au frais. — Avec têtes et arêtes de poisson, 1 litre et demi d'eau, sel, racines et oignons émincés; préparer un bon bouillon; le dégraisser, le passer.

Chauffer en casserole 100 à 125 grammes lard de poitrine coupés en dés, ajouter 2 cuillerées oignons en dés, les faire revenir ensemble sur feu doux, sans colorer; poudrer avec une cuillerée farine, mouiller avec le bouillon préparé; ajouter 5 à 600 grammes pommes de terre en dés, cuire doucement 45 minutes; ajouter alors 1 litre lait bouilli au moment; cuire 10 minutes, assaisonner; ajouter les filets de poisson coupés en escalopes; les faire pocher 10 à 15 minutes. Finir la soupe avec 2 décilitres crème crue; la verser sur quelques crackers communs, imbibés d'avance avec du lait chaud, entiers, sans être brisés.

Oyster-soup d'Amérique, à la crème.

Faire blanchir 2 douzaines de grosses huîtres d'Amérique; les égoutter. Mêler à leur cuisson un litre de crème cuite ; faire bouillir, écumer, assaisonner. Finir la soupe avec 200 grammes de beurre divisé en petites parties. Ajouter les huîtres coupées et une pointe de cayenne. Servir en même temps une assiettée de *crackers* écrasés.

Bisque de homards, à l'américaine.

Cuire quelques petits homards dans du bouillon de poisson, avec un bouquet garni, carottes et oignons émincés ; les égoutter, puis retirer le bouquet et passer le liquide au tamis. Détacher les chairs des coquilles de homard, et piler celles-ci, en partie.

Avec la cuisson des homards, préparer un fonds à potage lié, blond ; lui mêler les coquilles pilées; cuire 40 minutes. Passer alors la soupe, et, avec elle, délayer les chairs de homards; passer le tout à l'étamine.

Chauffer la soupe, et lui incorporer peu à peu un litre de crème double, puis enfin un morceau de bon beurre divisé en petites parties ; la verser dans la soupière.

Terrapia-soup, à l'américaine.

Plonger à l'eau bouillante 3 petites tortues *terrapines ;* les égoutter aussitôt que la peau blanche des chairs peut se détacher, les égoutter alors, et retirer avec soin cette peau.

Remettre les tortues dans l'eau, et finir de les cuire ainsi, jusqu'à ce que la chair des pattes soit tendre. Les égoutter de nouveau. Donner un coup de couteau de chaque côté de la carapace, en dessous, pour enlever le plastron. Retirer alors le foie, sans crever le fiel; jeter les entrailles en ne conservant que les chairs et le foie ; couper les membres chacun en quatre parties, et couper la tête plus bas que les yeux.

Foncer une casserole avec racines et légumes émincés, quelques tranches de jambon cru; sur cette couche placer un jarret de veau ; l'entourer avec des parures de veau ou de volaille, gésiers et ailerons ; mouiller avec un peu de bouillon, et le laisser tomber à glace deux fois, afin de faire prendre une légère couleur; mouiller ensuite avec du bouillon, et finir de cuire la viande sur le côté du feu.

Retirer ensuite ces viandes; passer le bouillon, et le remettre dans la casserole pour le lier avec de la fécule *corn-starch :* il en faut un quart de livre pour 2 à 3 litres de bouillon.

Faites dépouiller trois quarts d'heure la soupe sur le côté du feu. Ajouter alors les morceaux de *terrapine*, un bouquet d'aromates et les épices nécessaires ; en dernier lieu, retirer le bouquet, et mêler à la soupe un grand verre de bon *sherry*, ainsi qu'un peu de cognac ; la verser dans la soupière.

POISSONS

Au point de vue de l'humanité, le poisson tient une large place parmi les bienfaits que la nature nous a dévolus. C'est une providence, manne céleste, qui se produit et se renouvelle, sans culture, sans entretien, sans efforts coûteux, sans travail pour nous.

Au point de vue commercial, l'importance du poisson est capitale : frais, salé, séché ou mariné, il est la source d'une foule d'industries dont les produits se répandent dans tout l'univers.

Ce qui est remarquable, c'est que le poisson est généralement bon dans tous les pays : aux latitudes les plus opposées, sous les climats ardents comme sous les plus rigides, là où le sol est ingrat et la terre stérile, le poisson est non seulement abondant, mais souvent exquis. Dans toutes les contrées du globe, chaque mer, chaque fleuve, chaque lac, fournit ses espèces particulières ; à côté des médiocres, il s'en trouve toujours des plus estimables.

En gastronomie, le poisson de mer, comme celui d'eau douce, est d'une utilité incomparable, soit qu'on l'apprécie au point de vue du travail, soit qu'on le considère comme diversion dans l'alimentation journalière. Par la variété infinie des espèces, par les qualités précieuses de ses chairs, le poisson se prête admirablement aux combinaisons culinaires les plus distinguées, les plus estimables ; aussi la cuisine en tire-t-elle grand profit.

Le poisson a cet avantage sur les viandes de boucherie, sur la volaille et le gibier, qu'il peut aussi bien entrer dans la composition d'un dîner maigre que d'un dîner gras. Mais le poisson est si généralement estimé, qu'il doit forcément trouver place dans le cadre d'un dîner tant soit peu recherché. Il n'est guère que dans les dîners familiers qu'on puisse éviter d'en servir.

La grande variété qui existe entre les chairs de poisson d'espèces différentes, offre à la cuisine des ressources très grandes. Un praticien habile peut, avec ces éléments divers, préparer des dîners maigres très complets, distingués, succulents.

Avec le poisson, on compose des soupes et des potages, des hors-d'œuvre, des relevés, des entrées chaudes et froides, ainsi que des rôts.

Une règle capitale, s'appliquant à la grande majorité des espèces, c'est de cuire les poissons dans leur extrême état de fraîcheur : quelques-uns même ne donnent de résultats satisfaisants qu'à condition qu'ils soient tués au moment même d'être cuits.

Les Anglais, généralement grands amateurs de poisson, ont, pour chaque espèce, des sauces adoptées, avec lesquelles ils les servent invariablement ; je pense qu'il n'est pas sans intérêt de les faire connaître.

Avec le turbot, on mange généralement une sauce homard ou une sauce crevette. — Avec le saumon bouilli, une sauce au persil, souvent accompagnée d'une salade de concombres. — Avec le cabillaud, une sauce aux huîtres : cette sauce est rigoureusement exigée par les gourmets. — Avec le merlan, une sauce aux œufs. — Avec les maquereaux bouillis, une sauce au persil ou une sauce aux groseilles vertes. — Avec les poissons frits, merlans, soles, truites, éperlans, une sauce au beurre d'anchois, c'est-à-dire finie avec une addition d'essence d'anchois.

Turbot à l'anglaise (Dessin 112).

Choisir un turbot frais, blanc, épais ; le vider, l'ébarber tout autour, le fen-

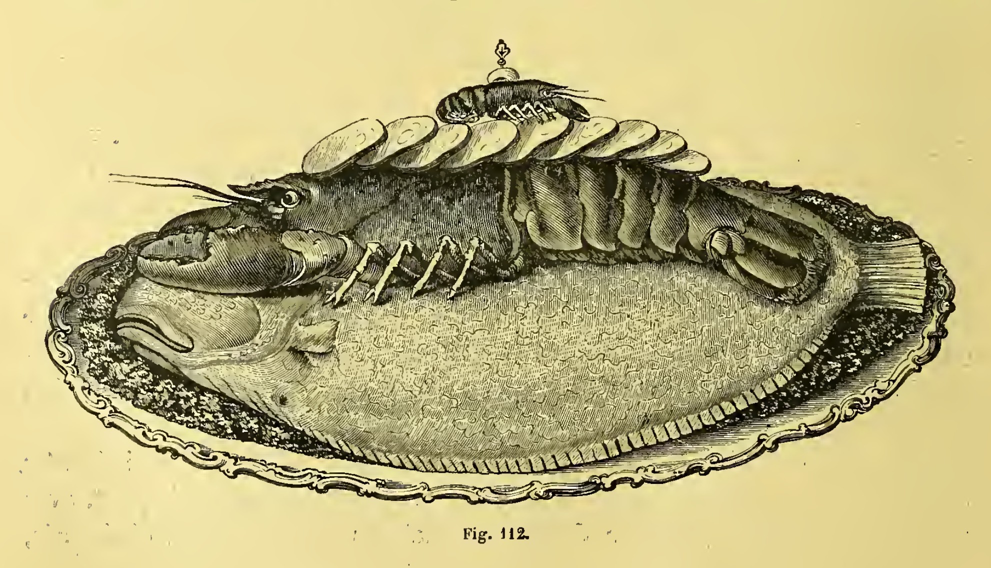


Fig. 112.

dre, sur le côté noir, tout le long de l'arête principale ; le faire dégorger une heure, à l'eau froide ; l'égoutter ; en brider la tête, le poser sur la grille d'une

turbotière, en l'appuyant sur le côté noir; le saupoudrer avec 2 poignées de sel; mouiller à couvert avec de l'eau froide et un peu de lait; faire bouillir le liquide; au premier bouillon, le retirer sur le côté; le tenir ainsi 40 à 50 minutes, au même degré, sans ébullition prononcée.

D'autre part, cuire un homard à l'eau salée; le faire refroidir avec la queue allongée; en retirer les chairs de la queue et des pattes, entières, sans endommager la coquille; couper celles de la queue en tranches; couper les parures et les chairs des pattes en petits dés, les tenir à couvert. Avec les coquilles préparer un peu de beurre rouge.

Préparer une bonne sauce au beurre; la finir avec le beurre rouge, lui mêler le salpicon de homard, la tenir au bain-marie.

Au moment de servir, égoutter le turbot; le débrider, le glisser sur un large plat dont le fond est couvert avec une planche de forme ovale, percée de trous, masquée avec une serviette (il n'est presque pas nécessaire de dire que la surface blanche du turbot doit se trouver en dessus); poser le homard sur le centre du turbot, et dresser sur sa coquille, les chairs de la queue, coupées en tranches; sur le homard, piquer un hâtelet garni d'une grosse écrevisse; entourer le turbot avec des feuilles de persil, et en humecter la surface avec un peu de beurre, afin qu'elle ne noircisse pas : envoyer la sauce séparément.

Pâté-chaud de turbot, à la danoise.

Détacher les chairs de l'arête à un petit turbot frais et cru ou simplement à une moitié : les couper transversalement en filets longs, ayant 2 à 3 centimètres d'épaisseur; déposer ces filets dans une terrine, assaisonner avec sel et épices. — Cuire 5 à 6 œufs durs; les couper en quartiers, les assaisonner, les saupoudrer avec du persil, les tenir à couvert.

Tamiser 4 à 500 grammes de grosse semoule; lui mêler 2 jaunes d'œuf crus, l'un après l'autre, en la frottant entre les mains; l'étaler ensuite sur un plafond, la faire sécher à l'étuve. La frotter encore en brisant les grumeaux, la cuire à l'eau salée, en la tenant consistante et sèche. — Hacher oignons, champignons et persil.

Faire revenir au beurre oignons et champignons; les saupoudrer avec une cuillerée de farine, mouiller avec un demi-verre de vin blanc: ajouter une feuille de laurier. Tourner le liquide, le cuire quelques minutes; puis ajouter le persil haché et les filets de turbot; couvrir le vase, donner 2 bouillons à la sauce, et retirer la casserole sur le côté du feu : la tenir ainsi 5 minutes. Laisser refroidir la sauce et le poisson ensemble.

Préparer une pâte feuilletée avec 600 grammes de bonne farine, 600 gram-

mes de beurre et l'eau nécessaire ; lui donner 6 *tours*, la laisser reposer; en retirer le quart, abaisser le reste avec le rouleau (forme d'un carré long), en lui donnant de 30 à 35 centimètres de largeur et le double à peu près de longueur. Enrouler la pâte autour du rouleau pour l'étaler sur une plaque, en la déroulant ; l'humecter tout autour ; puis, étaler sur son centre une couche un peu épaisse de semoule cuite et refroidie, en lui donnant aussi la forme d'un carré long, mais plus étroite que l'abaisse ; sur cette couche, ranger les filets de poisson, en les entremêlant avec les fines-herbes, les œufs durs, ainsi que 2 douzaines d'huîtres blanchies; masquer cet appareil, en dessus et sur les côtés, avec le restant de la semoule ; donner au corps du pâté une forme bombée et régulière. Relever aussitôt la pâte des côtés sur la partie supérieure du pâté, afin de le masquer ; relever également la pâte sur les bouts, en les appuyant et en les soudant; humecter le dessus de la pâte.

Abaisser le feuilletage tenu en réserve, en forme de carré long; le poser sur le pâté, de façon à l'envelopper presque en entier; dorer la surface avec des œufs battus, faire une cheminée sur le centre; puis, avec la pointe du couteau, tracer un petit dessin sur cette surface. Pousser le pâté à four modéré. Quand la pâte est sèche, la couvrir avec du papier, en ficelant celui-ci sur le côté; cuire le pâté une heure et quart.

Dans l'intervalle, faire blanchir 2 douzaines d'huîtres avec un verre de vin blanc. — Avec la tête et les arêtes du poisson, de l'eau, du vin blanc et des légumes, préparer la valeur d'un litre de bouillon ; avec celui-ci et la cuisson des huîtres, préparer une petite sauce blonde ; la lier avec 3 jaunes d'œuf, la finir avec beurre, persil haché, suc de citron ; ajouter les huîtres, et l'envoyer en même temps que le pâté.

Kadgiori de turbot.

Ce mets est d'origine indienne, mais on le sert communément en Angleterre.

Lever les filets d'un petit turbot cru ; les couper en gros dés, les faire revenir 2 minutes seulement avec du beurre, à feu vif ; les assaisonner, les retirer du feu. — Hacher un oignon, le faire revenir avec du beurre, sans prendre couleur ; lui mêler 500 grammes de riz lavé, égoutté pendant une heure sur un tamis; quelques secondes après, le mouiller, trois fois sa hauteur, avec du bouillon de poisson ; le cuire à feu vif : 10 à 12 minutes; puis, retirer la casserole, et la tenir à la bouche du four jusqu'à ce que le riz soit à peu près à sec ; lui mêler alors les filets de turbot, une pincée de cayenne, quelques cuillerées de sauce, ainsi que 3 œufs durs, hachés; le dresser aussitôt sur un plat creux, l'arroser avec du beurre cuit à la *noisette*.

Turbot à la crème, gratiné.

Faire cuire à l'eau salée la moitié d'un turbot; l'égoutter de sa cuisson, en retirer les arêtes et la peau noire ; diviser les chairs en moyens morceaux, les ranger par couches, sur un plat creux, en les saupoudrant avec une pincée de champignons cuits, hachés ; les masquer aussitôt avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite, bien assaisonnée; monter l'appareil en dôme, le masquer aussi en dessus avec la sauce, le saupoudrer avec de la panure, l'arroser avec du beurre fondu, le tenir au four vif 10 à 12 minutes pour lui faire prendre couleur; en sortant le plat, le poser sur un autre plat, et l'envoyer.

Salade de turbot (Dessin 113).

Supprimer la peau et les arêtes à un morceau de turbot cuit et refroidi; couper les chairs en tranches, les ranger dans une terrine, les arroser avec huile et vinaigre, saupoudrer avec sel et persil.

Placer un moule à bordure dans une terrine; l'entourer avec de la glace

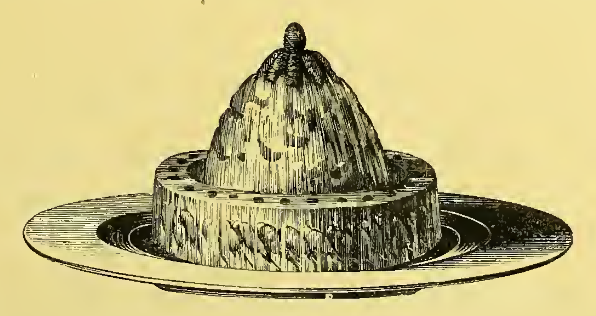


Fig 113.

pilée. Décorer les parois intérieures du moule avec une couronne de crevettes rouges, cuites; les coller contre les parois, en les trempant à mesure dans la gelée mi-prise. Emplir le moule, peu à peu, avec de la gelée bien claire.

Quand la gelée est ferme, renverser la bordure sur un plat froid. Garnir le vide du moule avec une petite salade de légumes à la mayonnaise; sur la salade dresser les morceaux de turbot, en dôme, par couches, en alternant chaque couche avec un peu de mayonnaise.

Au dernier moment, masquer le dôme avec une couche lisse de mayonnaise. Envoyer séparément une saucière de cette sauce.

Turbotin à la hollandaise.

Prendre un turbotin propre; le séparer en deux par le milieu, le diviser en moyens carrés; déposer ceux-ci dans une terrine, les saupoudrer avec une poignée de sel, les arroser avec un verre d'eau, les faire macérer une demi-heure.

Avec la tête et les parures, préparer un peu de bouillon de poisson.

D'autre part, émincer une julienne, composée d'oignon, poireau, racine de persil et racine de céleri tendres; si les racines étaient dures, les blanchir; les mettre dans une casserole avec l'oignon et le poireau, les mouiller avec 2 verres de vin blanc, autant de bouillon de poisson; poser la casserole sur feu vif, donner quelques minutes d'ébullition au liquide; ajouter quelques grains de poivre, un peu de sel, 2 piments, et enfin les carrés de turbot lavés, bien épongés; 7 à 8 minutes après, retirer la casserole du feu, la couvrir, la tenir ainsi 10 minutes.

Dresser alors le poisson sur un plat chaud; faire réduire le mouillement d'un tiers; le retirer du feu, lui mêler une pincée de feuilles de persil, un morceau de beurre frais, et le suc d'un citron; quand le beurre est dissous, verser la cuisson sur le poisson.

Demi-turbot sauce à la crème de crevettes (Dessin 114).

Dans les dîners à la russe, où on est obligé de présenter les mets aux convives, il deviendrait difficile à un *servant* de faire le tour de la table avec

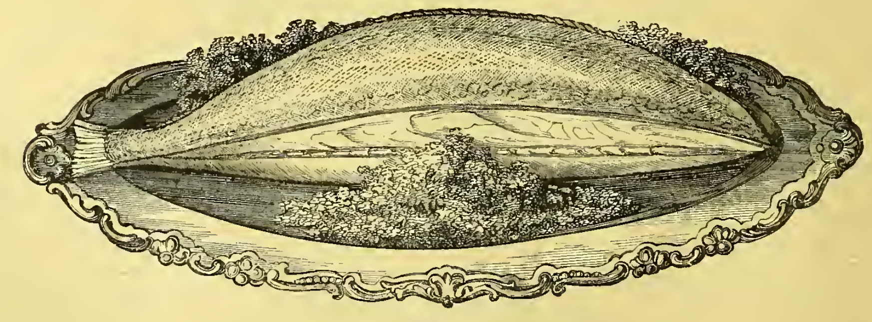


Fig. 114.

un turbot entier, dressé dans le plat. En telle occurrence, mieux vaut couper le turbot: si on n'a que 10 à 12 personnes à servir, une seule moitié suffit. Si on sert le dîner par deux, on dresse chaque moitié sur un plat différent.

Diviser un gros turbot vidé, bien propre, en suivant la ligne de l'arête centrale ; arrivé là, scier les os de la tête ainsi que l'arête, par le milieu. Prendre le côté du turbot le plus épais, celui opposé au ventre ; dégager légèrement les chairs adhérentes à l'arête ; faire de loin en loin quelques entailles à l'arête, afin de pouvoir plus facilement la dégager, quand le poisson est cuit.

Faire dégorger le poisson une demi-heure ; le mettre sur feu, à l'eau salée, coupée avec du lait ; au premier bouillon le retirer sur le côté ; le tenir ainsi trois quarts d'heure, sans ébullition.

Au moment de servir, égoutter le poisson, en retirer l'arête centrale ; l'éponger, le glisser sur un plat long couvert d'une serviette, en humecter la peau blanche avec du beurre frais, afin d'éviter qu'elle sèche ; servir séparément la sauce suivante :

Sauce à la crème de crevettes. — Verser dans une casserole plate, la valeur de 3 verres de béchamel passée au moment ; la faire réduire, en incorporant quelques cuillerées de crème crue et un peu de cuisson de champignons ; quand elle est bien crémeuse, la retirer du feu, lui incorporer 100 grammes de beurre fin ; en dernier lieu, la finir avec un petit morceau de beurre rouge, de crevettes ; ajouter les queues de crevettes, la verser dans une saucière ; entourer le poisson avec quelques bouquets de feuilles de persil.

Turbot à l'indienne.

Nettoyer un petit turbot ou la moitié d'un moyen ; diviser le poisson en carrés, le faire macérer 20 minutes dans une terrine avec sel et un peu d'eau.

Avec la tête et les arêtes du turbot, du vin blanc et de l'eau, préparer un bouillon de poisson. — Couper en dés 2 moyens oignons, les faire revenir au beurre, dans une casserole ; quand ils sont de belle couleur, ajouter les morceaux de turbot, lavés, épongés ; les faire revenir quelques minutes, en les sautant ; les assaisonner, les saupoudrer avec 2 cuillerées de poudre de cary, autant de farine ; 2 minutes après, mouiller peu à peu le poisson, juste à couvert, avec le bouillon préparé ; ajouter un bouquet de persil ; donner 20 minutes d'ébullition au liquide. Retirer alors les morceaux de turbot, un à un ; les parer, les ranger sur un plat chaud. Faire réduire vivement la sauce, la lier avec 3 jaunes d'œuf, délayés à la crème, la passer, la beurrer et la verser sur le poisson. Envoyer séparément un plat de riz à l'indienne.

Saumon du Rhin, sauce écrevisses (Dessin 115).

Vider un saumon de 4 à 5 kilogrammes, en lui faisant une petite ouverture

sur le ventre ; l'écailler, le laver à l'intérieur, l'éponger, lui faire sur le dos, tout le long des nageoires supérieures, de petites incisions à courte distance, mais pénétrant jusqu'à la profondeur de l'arête principale. — Poser le saumon sur la grille d'une poissonnière, en l'appuyant sur le ventre ; le saupoudrer avec 2 ou 3 poignées de sel, le mouiller à couvert avec de l'eau et du vin blanc, ajouter un bouquet de persil, quelques légumes émincés. — Faire bouillir le liquide, le retirer aussitôt sur le côté. Tenir ainsi le poisson à peu près une heure et demie ; l'égoutter, le dresser sur un grand plat couvert d'une serviette ployée ; l'entourer avec des feuilles de persil ; envoyer séparément la sauce suivante :

Sauce écrevisses. — Préparer une sauce au beurre avec 125 grammes de beurre, 125 grammes de farine, en la mouillant avec de l'eau ou de la cuisson du poisson, dégraissée, passée, refroidie. Quand la sauce est liée, la finir, en

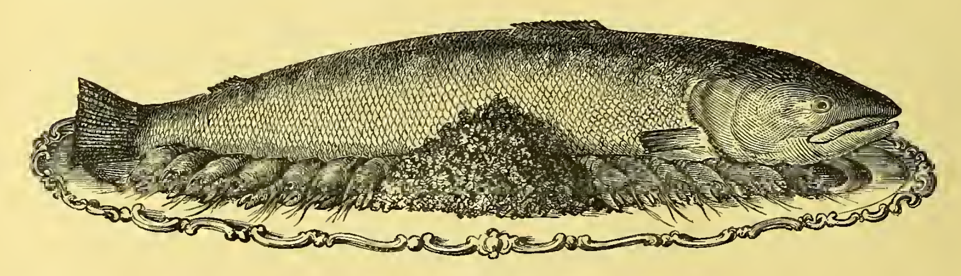


Fig. 115.

lui incorporant 100 grammes de beurre frais, un morceau de beurre d'écrevisses ; ainsi que 4 à 5 cuillerées de queues et pattes d'écrevisses, coupées ou entières.

Saumon rouge salé, à la norwégienne.

Dans le nord de l'Europe on sale le saumon à l'égal des viandes de bœuf ou de porc. — Avant de cuire le saumon salé, le faire dégorger 48 heures à l'eau ; l'égoutter, le déposer dans une casserole, le mouiller largement avec de l'eau froide ; amener le liquide à l'ébullition ; le retirer, le tenir couvert ; 10 minutes après, l'égoutter, le dresser sur des épinards bouillis, non hachés ; l'arroser avec du beurre fondu, abondant.

Tranches de saumon à la mode de Francfort.

Sur un saumon très frais, couper 2 ou 3 tranches de 2 centimètres d'épaisseur ; les nettoyer, les éponger, les saler.

Émincer en julienne 2 moyens oignons ; les mettre dans une casserole avec 4 cuillerées de racines de persil et 2 cuillerées de racines de céleri également coupées en julienne : si les racines sont dures, les faire blanchir à l'eau.

Faire revenir l'oignon et les racines avec du beurre, à feu modéré, sans les colorer ; les mouiller avec la valeur de 2 verres de vin blanc, autant d'eau ; ajouter quelques grains de poivre, un bouquet ; donner 2 bouillons au liquide, et plonger les tranches de saumon dans celui-ci : elles doivent se trouver mouillées juste à hauteur. — Couvrir la casserole, au premier bouillon la retirer sur le côté du feu ; 10 à 15 minutes après, égoutter les tranches du saumon, en supprimer la peau, et les dresser l'une à côté de l'autre, dans un plat creux : tenir celui-ci sur glace. Dégraisser la cuisson, la lier avec une petite cuillerée de fécule délayée à froid ; la faire bouillir, lui mêler 2 ou 3 cuillerées de bon vinaigre et la valeur d'un demi-verre de gelée d'aspic ; la verser sur le poisson en même temps que les légumes ; laisser refroidir sur glace, une heure ou deux avant de le servir.

Mayonnaise de saumon à la gelée.

Couper en escalopes minces la valeur d'un kilogramme de chair crue de saumon, sans arêtes ; les saupoudrer avec un peu de sel, les ranger, l'une à côté de l'autre, sur la grille d'une petite poissonnière, les plonger dans un court-bouillon simple, en ébullition, légèrement rougi ; donner 2 bouillons au liquide, et retirer le vase sur le côté du feu. Dix minutes après, enlever les escalopes sur la grille, les laisser refroidir.

Au moment de servir, démouler une bordure de gelée sur un plat ; masquer le fond du puits avec une couche de salade de légumes à la mayonnaise ; sur celle-ci, dresser les escalopes de saumon, par couches, en les alternant avec de la mayonnaise ; les masquer également en dessus. — On peut napper les escalopes avec de la gelée rougie, et servir la mayonnaise en saucière.

Côtelettes de saumon, sauce échalote à la béarnaise.

Retirer la peau à un gros filet de saumon, le distribuer en tranches minces sur le travers et en biais ; les battre légèrement, les parer en forme de côtelette ; les saler, les rouler dans de l'huile, les paner ; les ranger sur un gril, préalablement chauffé ; les cuire 12 à 15 minutes, en les arrosant avec de l'huile, et les retournant ; les dresser sur un plat chaud ; verser autour la sauce suivante :

Sauce échalote à la béarnaise. — Mettre dans une petite casserole 2 cuillerées d'échalotes hachées, et 4 cuillerées de bon vinaigre de Bordeaux ; faire

cuire les échalotes jusqu'à ce que le vinaigre soit réduit de moitié ; retirer alors la casserole ; 2 minutes après, ajouter aux échalotes 4 jaunes d'œuf, les broyer, leur mêler 4 cuillerées d'huile ; lier légèrement la sauce, en la tournant ; la retirer aussitôt qu'elle est à point, lui incorporer encore, hors du feu, un demi-verre d'huile, mais en l'alternant avec le suc d'un citron ; la finir avec une cuillerée de feuilles d'estragon coupées en losanges et blanchies.

Tranches de saumon, sauce des gourmets (Dessin 116).

Sur le centre d'un saumon bien frais, couper 4 tranches de l'épaisseur de 3 centimètres ; quand elles sont propres, essuyées, les plonger dans un court-bouillon au vin, en ébullition. Au premier bouillon, retirer la casserole sur le côté, la couvrir, et maintenir le liquide au même degré de chaleur sans le

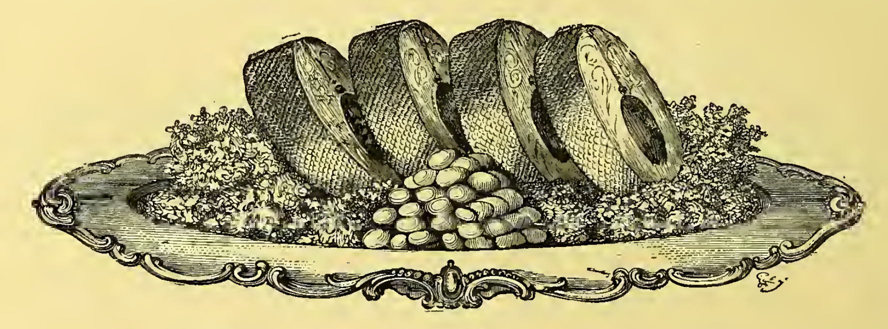


Fig. 116.

faire bouillir ; 20 à 25 minutes après, égoutter les tranches de saumon ; les éponger sur un linge, les dresser à cheval sur une serviette pliée ; les entourer avec du persil frais, et dresser de chaque côté un bouquet de pommes de terre pelées, cuites à l'eau salée ; envoyer séparément la sauce suivante :

Sauce des gourmets. — Faire bouillir, dans une casserole, la valeur de trois quarts de verre de glace fondue, mêlée avec 4 cuillerées de purée de tomates et un bouquet d'aromates ; retirer aussitôt la sauce du feu, lui incorporer, peu à peu, en la tournant, 150 grammes de beurre d'écrevisses, divisé en petites parties ; quand elle est liée, ajouter peu à peu une cuillerée de bon vinaigre ; la finir avec une pincée d'estragon haché, autant d'échalote, finement hachée et blanchie ; en retirer le bouquet, et la verser dans la saucière.

Tranches de saumon à la gelée (Dessin 117).

Sur le centre d'un beau saumon frais, à chairs fermes, couper 2 tranches

de l'épaisseur de 4 à 5 centimètres. Les nettoyer, les ranger l'une à côté de l'autre sur la grille d'un plafond creux (V. page 7) ; les couvrir avec un court-bouillon froid, au vin blanc. Faire partir le liquide en ébullition, et retirer le plafond sur le côté du feu ; le tenir ainsi trois quarts d'heure, à couvert, en maintenant le liquide frémissant. Laisser à peu près refroidir les tranches de saumon dans leur cuisson ; les enlever ensuite sur la grille ; les faire bien égoutter, et les laisser complètement refroidir. Les napper alors avec un peu de beurre rouge, mêlé avec de la gelée dissoute.

Préparer un fond-d'appui en bois de forme ovale ; le masquer de papier blanc, autour et en dessus ; le coller sur un plat long. Fixer alors sur son centre, un support en bois, de 12 à 14 centimètres de haut, également masqué

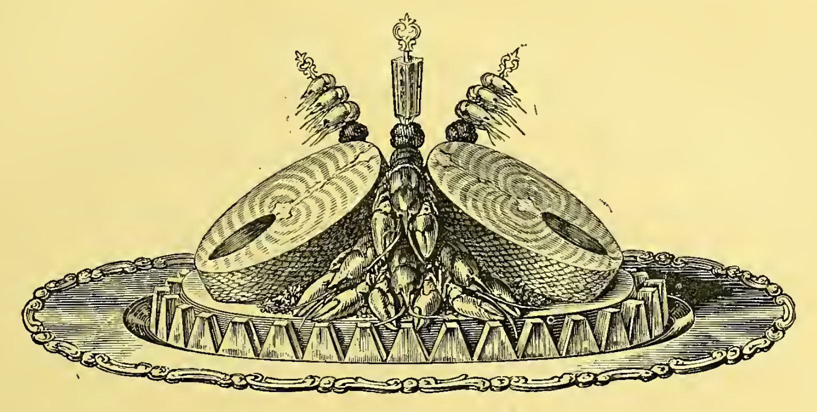


Fig. 117.

de papier, mais percé sur le haut et sur les côtés, de façon à pouvoir piquer 3 hâtelets, dont un transparent en 2 garnis de crevettes.

Flanquer ce support central, à gauche et à droite, par 2 appuis en pain ou en bois, coupés en talus, sur lesquels devront porter les 2 tranches de saumon : s'ils sont en bois, ils devront être masqués de papier blanc, s'ils sont en pain ils seront masqués d'une couche de beurre ferme, naturel ou beurre Montpellier.

Dresser les 2 tranches sur ces appuis, bien d'aplomb, une de chaque côté ; les entourer avec de la gelée hachée. Dresser alors 6 grosses écrevisses cuites, entre les tranches (3 de chaque côté), sur un lit de feuilles vertes de persil. Percer la queue des 2 autres, les appuyer sur le haut du support central, et les traverser avec la lame du hâtelet transparent, de façon à les maintenir suspendues, la tête en bas, une de chaque côté. Piquer en éventail, sur les côtés du support, les hâtelets garnis de crevettes.

A l'aide d'un pinceau, avec de la gelée mi-prise, napper entièrement les

tranches de saumon et les écrevisses ; puis, entourer le fond-d'appui avec de beaux croûtons de gelée, posés debout. — En même temps que le poisson envoyer une saucière de mayonnaise.

Tranches de saumon grillées, à la mayonnaise chaude.

Couper 2 ou 3 tranches de saumon, les assaisonner, les arroser avec de l'huile, les ranger l'une à côté de l'autre sur un gril chauffé ; les cuire d'un côté, à feu modéré ; les arroser avec de l'huile, les retourner, et finir de les cuire ainsi ; les dresser sur un plat, envoyer en même temps la sauce suivante :

Sauce mayonnaise chaude. — Pour la valeur d'une saucière, préparer une mayonnaise avec 3 jaunes d'œuf, en procédant selon la méthode ordinaire ; quand elle est finie, la verser dans une petite casserolle, la chauffer à feu doux, en la tournant ; la retirer du feu aussitôt qu'elle commence à se décomposer ; la travailler vivement, en lui additionnant quelques gouttes d'eau froide ; continuer le travail jusqu'a ce qu'elle soit redevenue lisse ; la chauffer alors de nouveau, sans cesser de la tourner et surtout sans la faire bouillir ; la finir, en lui mêlant, hors du feu, une cuillerée de moutarde délayée avec un filet de vinaigre, et mêlée avec une pincée de persil haché.

Darne[1] de saumon au beurre Montpellier (Dessin 118).

Beurre Montpellier. — Mettre dans un mortier les filets de 8 à 10 anchois salés, une cuillerée de persil haché, une de feuilles d'estragon, une de pimprenelle, 4 de câpres, également hachées ; les piler, leur mêler 150 grammes de beurre frais ; passer l'appareil au tamis. — Déposer 200 grammes de beurre frais, dans une terrine chaude, le travailler avec une cuiller afin de le rendre légèrement mousseux ; lui incorporer alors l'appareil passé, ainsi qu'une pointe de vert-d'épinards ; l'assaisonner, l'employer aussitôt.

Couper sur un gros saumon, une tranche de 8 à 9 centimètres d'épaisseur ; la nettoyer, la placer dans une casserole, la couvrir avec du court-bouillon au vin blanc, à moitié refroidi ; la faire cuire selon la méthode ordinaire ; la laisser refroidir dans le liquide. L'égoutter ensuite sans la briser ; l'éponger, en supprimer la peau, la poser sur un fond-d'appui masqué de papier. La masquer entièrement avec le beurre Montpellier ; lisser bien les surfaces, en égalisant les parties angulaires ; poser un petit homard cuit, dans le vide central de la darne,

1. Une *darne* est un tronçon étroit ou tranche très épaisse coupée transversalement sur le corps du poisson.

et décorer celle-ci au cornet avec du beurre blanc ramolli; puis, avec des détails en cornichons et en blanc d'œuf poché, des filets d'anchois, des câpres entières :



Fig. 118.

le décor est facultatif. Entourer la darne, à sa base, avec un cordon de gelée hachée; entourer la base du fond-d'appui avec de beaux croûtons de gelée, alternés avec de la gelée hachée. Envoyer séparément une saucière de mayonnaise.

Darne de saumon, sauce au beurre.

Couper une *darne* de saumon de 8 à 10 centimètres de large; la saupoudrer avec du sel. Trois quarts d'heure avant de servir, la plonger dans un court-bouillon en ébullition; 5 minutes après, retirer le liquide sur le côté du feu. Quarante minutes après, égoutter le poisson, le dresser sur plat, le masquer avec la sauce suivante :

Sauce au beurre. — Faire fondre 125 grammes de beurre dans une casserole; lui incorporer 125 grammes de farine, en travaillant la pâte avec une cuiller, jusqu'à ce qu'elle soit lisse ; la délayer alors soit avec 4 décilitres d'eau, soit avec de la cuisson de saumon, passée et à peu près refroidie; tourner la sauce sur feu; au premier bouillon, la retirer, la lier avec une liaison de 2 jaunes d'œuf; lui incorporer ensuite, peu à peu et hors de feu, 150 grammes de beurre, sans cesser de la tourner; la finir avec le suc d'un citron et une pincée de persil haché.

Pâté chaud de saumon.

Pâte à dresser pour les pâtés : Étaler en couronne, sur la table bien propre, 750 grammes de farine; déposer dans le centre, 250 grammes de beurre, 4 jaunes d'œuf, une pincée de sel, 4 à 5 décil. d'eau ; délayer le beurre avec le liquide, en incorporant peu à peu la farine, de façon à obtenir une pâte ferme; la *fraiser* trois fois, en la faisant passer sous la paume des deux mains;

l'assembler, la laisser reposer une demi-heure. — Beurrer un moule à pâté chaud, de forme ronde, le foncer avec les trois quarts de la pâte. — Avec 3 à 400 grammes de chairs de brochet, préparer une farce à quenelle.

Prendre un morceau de saumon frais de 7 à 800 grammes, en supprimer les arêtes, diviser la chair en carrés. — Hacher un oignon, le faire revenir dans une casserole avec de l'huile ou du beurre, quelques cuillerées de champignons frais, hachés; aussitôt que ceux-ci ont réduit leur humidité, ajouter 2 ou 3 truffes crues, hachées, en même temps que les carrés de saumon ; les faire revenir quelques minutes à feu vif, les assaisonner et mouiller avec un demi-verre de madère ; donner quelques bouillons, à casserole couverte ; la retirer, et laisser refroidir le poisson dedans.

Avec cet appareil et la farce, emplir le moule foncé, en le montant en dôme au-dessus du niveau du moule ; couvrir le poisson avec une autre couche de farce, et celle-ci avec le restant de la pâte, abaissée mince ; souder les 2 abaisses sur les bords, diminuer l'épaisseur de la pâte, la couper droite, la pincer sur la crête et sur les côtés. Décorer le dôme avec des feuilles imitées en pâte ; faire une cheminée sur le centre ; dorer le pâté, le cuire une heure et demie. En le sortant du four, le poser sur un plat; enlever le moule, puis cerner le dôme à moitié de hauteur, et par cette ouverture, infiltrer à l'intérieur une bonne sauce blonde, aux huîtres, préparée avec les parures et les arêtes du brochet et du saumon. Couvrir le pâté et l'envoyer.

Pâté froid de saumon, aux truffes.

Couper un kilogramme de saumon en moyens carrés; les parer, les larder de part en part avec des filets de truffe et des filets d'anchois; les faire revenir quelques minutes à feu vif, dans une casserole, avec du beurre; les arroser avec un demi-verre de madère, faire réduire celui-ci. Retirer alors le poisson, lui mêler 500 grammes de truffes épluchées, coupées en quartiers, assaisonnées; laisser refroidir le poisson et les garnitures.

Si le pâté doit être maigre, préparer une farce à quenelle de brochet ; dans le cas contraire, préparer une farce à galantine, avec veau et lard frais ; assaisonner de haut goût; lui mêler des parures de truffe, pilées avec du lard haché, et passées.

Préparer une pâte à foncer (page 184). — Beurrer un moule à pâté froid, rond ou ovale, le foncer avec les deux tiers de la pâte préparée ; masquer le fond et le tour avec une couche mince de farce ; emplir le vide avec les carrés de poisson, les truffes et la farce, en les entremêlant ; monter l'appareil en dôme au-dessus du niveau du moule, le masquer avec des tranches minces de lard,

puis avec une abaisse mince préparée avec le restant de la pâte ; couvrir le pâté, le pincer, le décorer, le dorer, le cuire 2 heures à four modéré. Une demi-heure après qu'il est sorti du four, lui infiltrer, par l'ouverture du haut, la valeur de 2 verres de gelée, mêlée avec un peu de madère. Un quart d'heure après, enlever le moule ; laisser refroidir le pâté 24 heures avant de le servir.

Coulibiac de saumon, à la russe (Dessin 119).

Pâte à Coulibiac. — Délayer 12 à 15 grammes de levûre de bière avec un verre de lait tiède ; passer le liquide dans une terrine ; lui incorporer 150 à 200 grammes de farine, pour former un levain mollet ; le couvrir, le faire lever à l'étuve douce ; quand il est à point, lui incorporer 350 grammes de farine, 200 grammes de beurre, à peine fondu, un peu de lait, 6 œufs entiers,

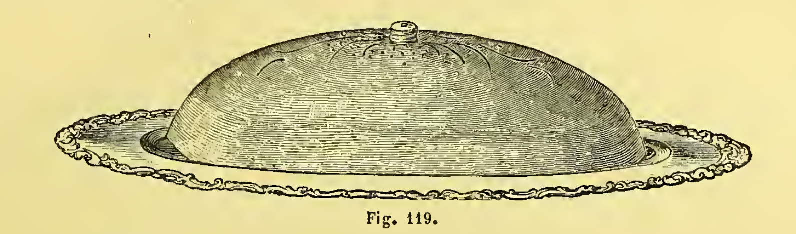


Fig. 119.

un à un ; travailler la pâte fortement afin de lui faire prendre du corps ; la couvrir avec un linge, la faire de nouveau lever.

Hacher 3 ou 4 oignons ; les faire revenir avec du beurre, dans une casserole plate ; quand ils sont à peu près cuits, leur mêler le double de leur volume de champignons frais ; les cuire encore 7 à 8 minutes, les lier avec un peu de sauce, leur mêler 600 grammes de saumon frais, coupé en escalopes ; assaisonner de haut goût ; aussitôt que le poisson est raidi, retirer la casserole du feu, laisser refroidir l'appareil.

Cuire à l'eau salée 300 grammes de gruau de sarrazin ou de grosse semoule. — D'autre part, cuire à l'eau salée, 100 grammes de *vesiga* [1]. — Faire durcir 5 à 6 œufs ; hacher séparément le *vesiga* et les œufs ; les assaisonner.

Abaisser, sur une serviette largement farinée, 3 à 400 grammes de pâte à coulibiac ; lui donner la forme d'un carré long ; humecter les bords de la pâte, et ranger sur le centre, d'abord une couche de *kasche* bien cuit et

1. En Russie, on donne le nom de *vésiga* au gros nerf des esturgeons et sterlets qui leur tient lieu d'arète principale. On vend ce *vésiga* sec ; avant de l'employer il faut le faire ramollir à l'eau froide et le cuire simplement à l'eau salée.

épais, puis une couche de *vesiga;* saupoudrer celle-ci avec des œufs hachés et une pincée de persil ; sur les œufs, ranger une couche de fines-herbes cuites, et sur celles-ci, une couche de tranches de saumon ; couvrir le saumon avec le restant des fines-herbes, puis avec le *vesiga* et les œufs ; saupoudrer avec du persil. — Relever alors les bords de la pâte sur l'appareil, de façon à bien l'enfermer, et en maintenant la forme du pâté, telle qu'elle est représentée par le dessin 119.

Renverser le pâté sur une plaque, faire un trou sur le centre, le tenir à température de la cuisine; 35 minutes après, le dorer avec du beurre fondu, le saupoudrer avec une pincée de panure, le cuire une heure, à four doux. En le sortant, le glisser sur un plat, le couper transversalement, et envoyer en même temps une saucière de beurre fondu.

Petits coulibiacs de saumon, à la russe (rastagaïs).

Hacher un petit oignon; le faire revenir avec du beurre, lui mêler la valeur de 500 grammes de chair de saumon, coupée en petits dés ; l'assaisonner. Aussitôt qu'elle est raidie, la retirer du feu, lui mêler une égale quantité de *vesiga* cuit, haché ; ajouter une pincée de persil haché.

Prendre 5 à 600 grammes de pâte à *coulibiac* (page 137) ou pâte à foncer ; l'abaisser en abaisse mince ; la couper en formant des carrés longs; poser sur le centre une pincée d'œufs durs, hachés; sur ces œufs, poser une partie de l'appareil; humecter les bords de la pâte, la replier sur l'appareil. Ranger à mesure les pâtés sur une plaque, à distance; les dorer au pinceau; 10 minutes après, les pousser à four modéré, les cuire 15 à 18 minutes : en les sortant du four, faire un petit trou sur le centre, et infiltrer à l'intérieur, une cuillerée de beurre fondu ou de sauce.

Hure de saumon à la dieppoise.

Couper une hure de saumon, c'est-à-dire la tête, pas trop longue ; la saler, l'envelopper avec des bardes de lard, en maintenant celles-ci avec de la ficelle ; la placer dans une casserole longue, la mouiller avec une demi-bouteille de madère ; ajouter les parurer de 6 truffes fraîches, un fort bouquet d'aromates, thym, laurier, basilic, persil. Couvrir la casserole, luter le couvercle avec de la pâte, la pousser à four très doux ; cuire la hure à peu près 2 heures, selon sa grosseur.

Au moment de servir, sortir la casserole, et dresser le poisson sur un plat long ; passer la cuisson, la dégraisser, la faire réduire de moitié, et la lier avec

un peu de sauce; lui mêler les 6 truffes crues, coupées en quartiers; quand les truffes sont cuites, finir la sauce avec le suc de 2 citrons et du persil haché. — On peut cuire ainsi une hure de cabillaud.

Hure de saumon, sauce à l'essence d'anchois (Dessin 120).

Prendre la moitié d'un moyen saumon, du côté de la tête ; écailler le poisson, le laver à l'intérieur et l'éponger; en brider la tête, la poser sur la grille d'une poissonnière de dimension voulue, en l'appuyant sur le ventre ; la saupoudrer avec 2 fortes poignées de sel, la mouiller à hauteur avec du vin blanc et de l'eau ; poser la poissonnière sur feu, la couvrir ; au premier bouillon

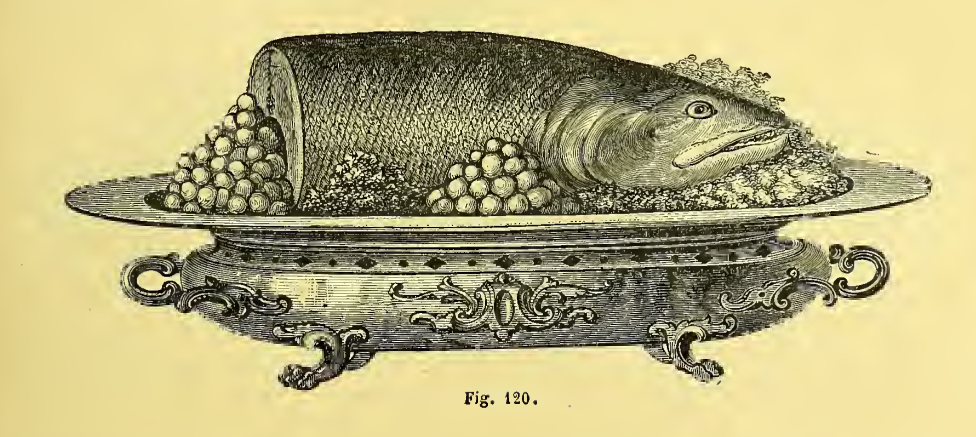


Fig. 120.

la retirer sur le côté. Cinq quarts d'heure après, égoutter le poisson, le dresser sur une serviette pliée, le garnir avec du persil frais et quelques bouquets de pommes de terre cuites à l'eau; envoyer séparément la sauce suivante :

Sauce à l'essence d'anchois. — Préparer une sauce au beurre dans les conditions prescrites page 135 ; quand elle est bien beurrée, la finir avec la valeur de 2 cuillerées d'essence d'anchois à l'anglaise (*anchovies-sauce*); à défaut de celle-ci, incorporer un petit morceau de beurre d'anchois.

Saumon froid, à la ravigote (Dessin 121).

Choisir un saumon de 4 à 5 kilogrammes, l'écailler, le vider par les ouïes ; emplir le vide du ventre avec une farce ordinaire de poisson : en brider la tête, et le fixer sur la grille d'une poissonnière, en le posant sur le ventre ; le mouiller à couvert avec du court-bouillon ; faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté

du feu, le tenir une heure et quart, à l'état frémissant; le retirer ensuite, le laisser refroidir dans sa cuisson; l'enlever, le laisser égoutter 2 heures sur la grille de la poissonnière.

Éponger le saumon avec un linge, le dresser sur un fond-d'appui en bois, de forme ovale, décoré, posé sur un plat long; caler solidement le poisson; puis, masquer sa partie centrale avec une couche de beurre Montpellier ou du beurre mousseux, mêlé avec du beurre d'écrevisses, mais de teinte légère. Lisser bien la surface du beurre, la décorer avec des truffes, des queues d'écrevisse, des filets d'anchois, des feuilles vertes d'estragon, des câpres entières,

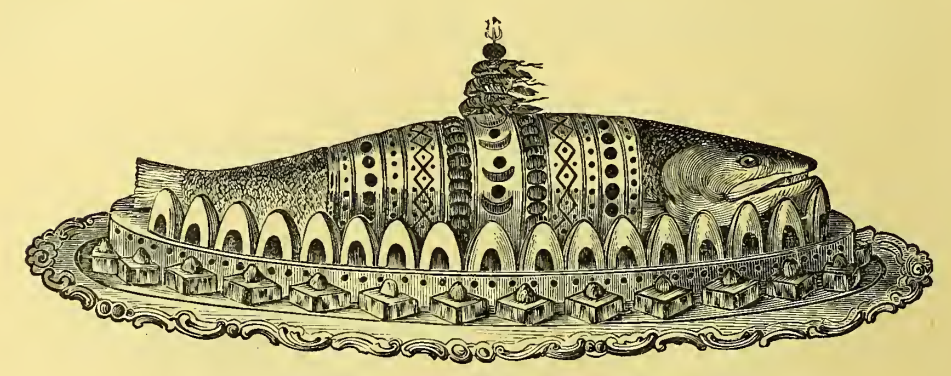


Fig. 121.

des détails en cornichons, et enfin avec de la gelée hachée, poussée au cornet ou à la poche.

Entourer le saumon à sa base, avec de la gelée hachée; puis, border le haut du fond-d'appui avec une couronne de moitiés d'œuf, décorées chacune avec un rond de truffe; entourer sa base avec de gros croûtons de gelée; piquer sur le centre un hâtelet composé avec 3 écrevisses de grosseur graduée, et une petite truffe. Envoyer séparément 2 saucières de ravigote. — Cet apprêt convient pour les saumons qui ont été déformés à la cuisson.

Tronçon de saumon à la matelote (Dessin 122).

Couper un joli tronçon de saumon rouge, bien frais; quand il est propre, le fixer sur son ventre, à la grille d'une poissonnière; le couvrir avec un court-bouillon froid, le cuire, en procédant selon la méthode ordinaire. Enlever ensuite le poisson avec la grille, le faire bien égoutter; le glisser sur un plat, l'entourer avec des bouquets d'olives, oignons glacés, truffes, quenelles, champignons. Masquer ces garnitures avec un peu de sauce matelote; en-

voyer le surplus dans une saucière. — Si la peau du poisson s'était déchirée à

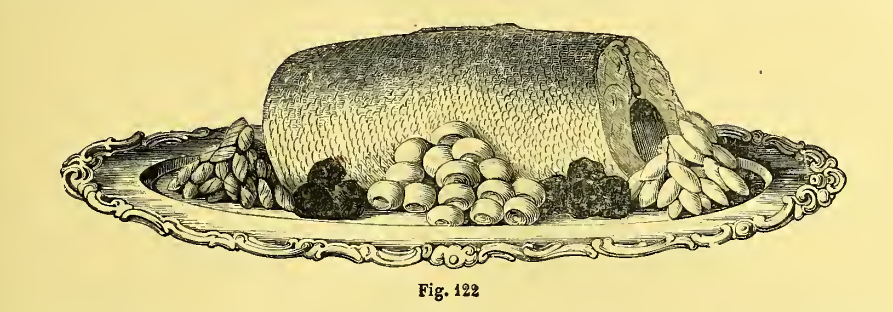


Fig. 122

la cuisson, il faudrait l'enlever et glacer le poisson avec du beurre d'écrevisses, dissous avec un peu de glace.

Perches bouillies, à la mode de Hollande.

Faire bouillir de l'eau avec un peu de sel, un peu de vinaigre, un fort bouquet de persil, 2 feuilles de laurier ; ajouter 2 perches propres, mais non écaillées ; faire bouillir le liquide, couvrir la casserole, la retirer sur le côté.

Douze minutes après, égoutter les poissons, en retirer la peau en même temps que les écailles ; les laver avec leur cuisson, les dresser sur un plat ; les entourer avec du persil et des citrons coupés ; envoyer séparément du beurre fondu et épuré, mêlé avec un peu de sel, le suc d'un citron et du persil haché.

Perches à la suédoise.

Prendre quelques moyennes perches propres, les ranger l'une à côté de l'autre dans une casserole plate, beurrée ; les assaisonner et mouiller à hauteur avec de l'eau ; ajouter du persil haché ; les faire cuire à feu vif et à couvert, de façon que, lorsqu'elles sont cuites, le liquide se trouve réduit de moitié ; le lier alors avec un morceau de beurre-manié ; dresser ensuite les perches sur un plat, les arroser avec la sauce.

Ierschis [1] au vin blanc.

Lever les filets de 4 à 5 douzaines de *ierschis ;* les assaisonner, les ranger sur le fond d'une casserole plate, beurrée : ajouter le suc de 2 ou 3 citrons, les cuire

1. Le nom français du *Ierschis* est *goujon-perche.* C'est un petit poisson très abondant dans la haute Prusse, en Pologne et en Russie — On n'achète ces poissons que vivants, pêchés du jour et gardés dans des réservoirs.

à feu vif; les enlever aussitôt cuits, les dresser sur un plat chaud; verser un verre de vin blanc dans la casserole, et donner quelques bouillons au liquide; le lier avec un morceau de beurre-manié; retirer la casserole, finir la sauce avec un morceau de beurre frais, poivre, muscade, persil, suc de citron; la verser sur les filets.

Salade de ierschis (Dessin 123).

Lever les filets de quelques douzaines de *ierschis;* les parer, les assaisonner, les ranger sur le fond d'une casserole plate, beurrée; les arroser avec un peu de vin blanc, les faire pocher à feu vif; les laisser refroidir dans leur cuisson. Les égoutter ensuite, les arroser avec un peu d'huile, les saupoudrer avec du

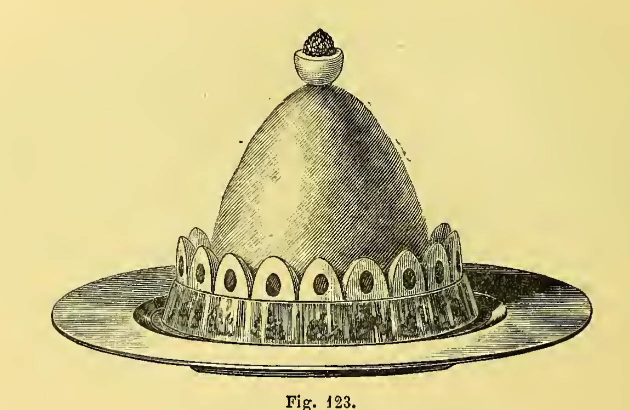


Fig. 123.

persil haché; les dresser en dôme dans le centre d'une bordure de gelée dressée sur un plat; masquer ce dôme avec une couche de mayonnaise; l'entourer, à sa base, avec une couronne de moitiés d'œuf, décorées avec un rond de truffe. Poser sur le haut une moitié d'œuf dur, garnie avec des légumes.

Ierschis farcis, à la russe.

Nettoyer de gros *ierschis;* en retirer la tête, fendre le corps sur sa longueur, pour les ouvrir sans détacher les deux parties; puis, en retirer l'arête principale. Les assaisonner de ce côté, et les masquer avec une couche de farce de poisson aux fines-herbes; couvrir alors la farce avec d'autres *ierschis* ouverts, sans arêtes, assaisonnés comme les premiers. Les saler, les paner, les faire frire à grande friture.

Goujons au gratin.

Choisir de gros goujons, les écailler, les laver, les éponger. — Beurrer un plat à gratin, en masquer le fond avec une couche de fines-herbes cuites : oignons et champignons frais; sur cette couche, ranger symétriquement les goujons, sur deux rangs, les uns à côté des autres, appuyés sur le ventre, la queue en dedans ; les saler, les saupoudrer aussi avec des fines-herbes cuites et du persil haché ; sur cette couche, en étaler une autre ; les saupoudrer avec des fines-herbes et de la panure ; verser au fond du plat un demi-verre de vin blanc, arroser le dessus avec du beurre, et cuire les goujons 10 minutes, à four chaud ; les envoyer aussitôt,

Brême grillée, sauce échalote.

Vider une brême vivante; l'écailler, couper les nageoires du dos et des côtés, ainsi que l'extrémité de la queue ; l'essuyer, la ciseler légèrement, l'assaisonner, l'arroser avec de l'huile; poser le poisson sur un gril, le faire rôtir à feu modéré, en l'arrosant avec de l'huile, et le retournant; le dresser sur un plat chaud, l'arroser avec la sauce suivante :

Sauce échalote. — Faire fondre dans une casserole 200 grammes de beurre frais; à peine dissous le retirer du feu, ajouter un peu de sel, du persil haché, 4 jaunes d'œuf durs et hachés, 2 cuillerées d'échalotes hachées, cuites séparément; finissez-la avec le suc d'un citron.

Reite de merlan, à la provençale.

Ce mets est populaire en Provence ; on le sert surtout la veille de Noël.

Verser dans une poêle 4 à 5 cuillerées de bonne huile, la chauffer, lui mêler 2 cuillerées de farine ; cuire celle-ci tout doucement, en la tournant jusqu'à ce qu'elle soit de couleur légèrement foncée ; ajouter alors 2 cuillerées d'oignon haché ; le cuire quelques secondes, et retirer la poêle du feu ; délayer ce roux, peu à peu, avec de l'eau chaude et du vin blanc; tourner la sauce jusqu'à l'ébullition, la tenir légère ; la cuire 10 minutes sur le côté du feu ; ajouter un bouquet de persil, une feuille de laurier ; l'assaisonner, la faire réduire, en la tournant, jusqu'à ce qu'elle soit liée à point; en dernier lieu, la finir avec un peu de madère, la passer dans une casserole plate

Couper 5 à 6 tranches de gros merlan frais ; les saler, les fariner, les faire frire à l'huile ; quand elles sont de belle couleur, les égoutter, les mettre dans la

sauce, les faire mijoter 10 minutes, à feu très doux. — En dernier lieu, saupoudrer le ragoût avec une pincée de persil haché et des câpres entières. Dresser les tranches de merlan sur un plat chaud, les masquer avec la sauce.

Pain de merlan, à la parisienne (Dessin 124).

Couper en morceaux 500 grammes de chairs de merlan sans peau ni arêtes; les piler, les passer au tamis. Prendre trois quarts de leur volume de panade, préparée avec de la farine de riz, un grain de sel, un morceau de beurre ; la mettre dans le mortier; quand elle est bien broyée, ajouter, peu à peu, le poisson, et en même temps 300 grammes de beurre, 4 jaunes d'œuf crus. Assaisonner la farce, la déposer dans une terrine, la travailler 10 minutes, en lui incorporant quelques cuillerées de bon velouté froid; essayer une petite partie de la farce, afin de la rectifier au besoin.

Avec cette farce emplir un moule à bordure beurré; faire pocher le pain au bain-marie. Avec le surplus de la farce, mouler des petites quenelles, à la cuiller; les faire pocher à l'eau salée.

Avec les arêtes et têtes de poisson, 2 poignées de parures de champignon, 2 verres de vin blanc, préparer un peu de bon fonds ; le passer, le dégraisser, l'incorporer, peu à peu, à 5 décilitres de velouté en réduction. Quand la sauce est à point, la lier avec 2 jaunes; la passer, la tenir au chaud.

D'autre part, ranger dans une casserole une garniture composée de queues

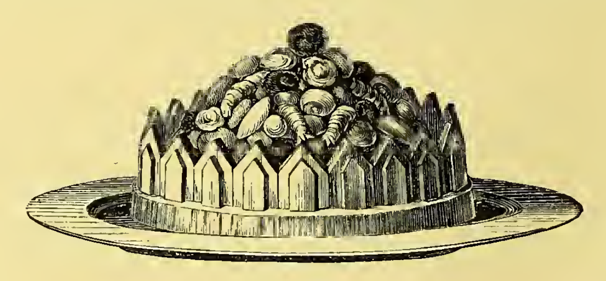


Fig. 124.

d'écrevisse, épluchées, des têtes de champignon, des laitances de carpe, des quenelles, quelques truffes entières. — Au moment de servir, finir la sauce, en lui incorporant peu à peu un morceau de beurre d'écrevisses et un morceau de beurre fin ; en verser une partie sur la garniture ; dresser celle-ci dans la bordure de farce démoulée sur un plat, la masquer avec la sauce; envoyer le surplus en saucière.

Queue de merlan à la mode de Cherbourg.

Couper 5 à 6 tranches épaisses, sur le ventre d'un gros merlan, écaillé et lavé, bien frais.

Beurrer grassement le fond d'une casserole plate ; saupoudrer le beurre avec 2 poignées de parures de champignon ; sur celles-ci, ranger les tranches de merlan, en les serrant l'une contre l'autre, les saler légèrement ; ajouter un bouquet de persil garni, et mouiller juste à couvert avec du vin blanc, le suc de 2 citrons et la cuisson de 3 douzaines de grosses huîtres ; couvrir la casserole, cuire le poisson 8 à 10 minutes, à feu vif. Quand il est à point, la cuisson doit être réduite de moitié. Dresser alors les tranches de merlan sur un plat ; retirer le bouquet, et faire encore réduire la cuisson ; la lier ensuite avec un morceau de beurre-manié ; la passer et la finir, en lui incorporant 100 grammes de beurre fin, divisé en petites parties ; lui mêler les huîtres, et, avec elle, masquer le poisson.

Tranches de merlan, à la marseillaise.

Ce mets est de confection très simple, mais parfaite. La seule difficulté qu'il présente, c'est de pouvoir se procurer un de ces gros merlans de roche, qui ne se rencontrent que dans les parages rocheux de la Méditerranée.

Couper 5 ou 6 tranches d'un gros merlan bien frais, récemment pêché ; les assaisonner, les fariner. Faire chauffer de l'huile fine dans une poêle, et ranger les tranches sur le fond, l'une à côté de l'autre ; les faire frire à bon feu, en les retournant : l'huile doit seulement arriver à moitié de leur épaisseur. Quand elles sont bien atteintes, les égoutter ; les dresser sur un plat long et les entourer avec des moitiés de tomate, également cuites à la poêle avec de l'huile, assaisonnées avec une pointe d'ail et du persil haché, sel et poivre : les tomates et le poisson doivent se trouver cuits en même temps. — Ce mets ne doit pas attendre.

Bouillabaisse provençale (Dessin 125).

Émincer un gros oignon blanc ; le mettre dans une casserole mince, plus large que haute ; ajouter une gousse d'ail et un demi-verre d'huile ; le faire revenir de belle couleur ; ajouter alors 7 à 8 tranches de gros merlan, 2 *rascasses* coupées, un petit grondin ou quelques petits rougets de roche, une petite langouste coupée : tous ces poissons doivent être d'une extrême fraîcheur et propres ; les assaisonner, ajouter un bouquet de persil garni de

laurier, une tomate coupée, une pincée de feuilles de safran, hachées, les chairs coupées d'un citron, sans écorce ni semences, un morceau d'écorce sèche d'orange, un brin de fenouil.

Mouiller le poisson à hauteur avec de l'eau chaude et un verre de vin blanc ;

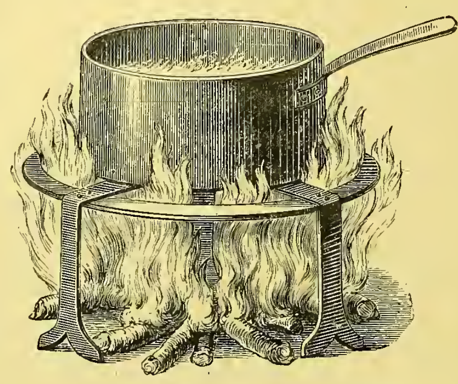


Fig. 125.

le cuire sur un feu vif, alimenté par des sarments ou du bois mince et sec [1], en posant la casserole sur un trépied dans l'ordre représenté par le dessin.

Après 10 minutes d'ébullition violente, mêler au liquide une pincée de persil, haché avec une pointe d'ail; 4 à 5 minutes après, le poisson doit se trouver cuit, et le mouillement légèrement lié par la réduction; retirer alors la casserole du feu, et verser le liquide sur des tranches de pain, coupées un peu épaisses, placées dans un plat creux. Retirer le bouquet de persil, dresser le poisson et les ingrédients sur un autre plat ; servir ce plat en même temps que les tranches de pain (ces tranches ne doivent pas être grillées).

Bouillabaisse à la parisienne.

Pour préparer cette bouillabaisse, il faut avoir à disposition du poisson bien frais, vivant. Ce n'est qu'à cette condition qu'on peut espérer un résultat satisfaisant.

Prendre 2 grondins, un turbotin, une sole, un homard vivant ou une petite langouste ; quand les poissons sont propres, les diviser en tronçons. — Avec les têtes, quelques menus poissons, légumes et racines émincées, du vin blanc et de l'eau, préparer la valeur de 2 litres de bouillon, sans sel; le passer, le dégraisser, le laisser déposer.

1. Si on doit cuire la bouillabaisse au charbon, il faut poser la casserole sur le fourneau et l'entourer avec du feu jusqu'à moitié de hauteur.

Émincer un poireau et un gros oignon blanc; les mettre dans une casserole avec un décilitre de bonne huile, les faire revenir de belle couleur blonde; ajouter les tronçons de poisson; mouiller ceux-ci à hauteur, avec le bouillon préparé; ajouter un peu de vin blanc, un bouquet de persil, une feuille de laurier, une gousse d'ail, les chairs d'un citron sans écorce ni semences, une tomate hachée, un peu de sel, une pointe de safran. Cuire la bouillabaisse comme la précédente; verser le bouillon sur des tranches de pain, pas trop minces (non grillées), rangées dans un plat creux; servir le poisson dans un autre plat.

Brancino[1], sauce verte, à la vénitienne.

Vider le poisson, en brider la tête, le placer sur la grille d'une poissonnière; mouiller à couvert avec un court-bouillon préparé avec moitié vin blanc, moitié eau; amener le liquide à l'ébullition, le retirer sur le côté du feu; le tenir ainsi trois quarts d'heure (si le poisson pèse de 2 à 3 kilogrammes).

Au moment de servir, égoutter le *brancino*, le dresser sur une serviette, l'entourer avec du persil. Envoyer séparément la sauce suivante :

Sauce verte, à la vénitienne. — Avec du bouillon de poisson préparer un peu de bon velouté; le passer, le faire réduire à point; le tenir au bain-marie.

Mettre dans un mortier une poignée de persil frais, autant de ciboulette et feuilles d'estragon, blanchis; les piler, leur mêler 2 cornichons, 2 cuillerées de câpres, les filets de 4 bons anchois; ajouter enfin quelques feuilles d'épinards également blanchies, un morceau de beurre frais; piler encore 2 minutes, et passer le tout au tamis, incorporer ce beurre à la sauce, au dernier moment, sans faire bouillir.

White-bait à l'anglaise.

Le *white-bait* est ce menu poisson de la forme d'un tout petit goujon qu'on pêche à l'embouchure de la Tamise. Les Anglais prétendent que ce sont de petits merlans. A Naples où ce frétin abonde, on l'appelle *ianchietti*, à Nice *poutin*, à Bordeaux *blanchaille* ou poisson blanc.

Ce poisson est en quelque sorte obligatoire pour les dîners qu'on va faire à Greenwich. Les pêcheurs anglais conservent les *white-bait* vivants, dans la même eau où ils ont vécu; une heure avant de les cuire, on les égoutte et on les tient sur glace jusqu'au dernier moment avec quelques morceaux de glace dessus.

Étaler une serviette sur la table, la saupoudrer largement avec de la farine,

1. Poisson de la mer Adriatique.

et sur celle-ci étaler les *white-bait*, en petite quantité à la fois ; rouler les poissons dans la farine en tenant la serviette par les deux bouts, et la secouant vivement ; verser les poissons dans un crible, les secouer encore pour enlever la farine, et les plonger aussitôt dans la friture fumante, c'est-à-dire très chaude : les frire secs Les égoutter sur une large passoire, les saler, les saupoudrer de cayenne, et les dresser sur serviette ; les servir avec des citrons coupés : si on a beaucoup de poissons, il faut les frire en deux poêles.

C'est ainsi que j'ai vu préparer les *white-bait* dans les cuisines du Prince de Galles, où on en sert tous les jours. Mais j'ai vu quelquefois des cuisiniers qui roulaient les poissons dans la panure fraîche, avant de les fariner ; je signale simplement cette méthode.

Omelette de poissons blancs, à la napolitaine.

Laver 500 grammes de poissons blancs (*ianchetti*) ; les éponger sur un linge, les tenir sur glace jusqu'au moment de les cuire.

Casser 7 à 8 œufs dans une terrine, les assaisonner avec sel, poivre, persil haché ; les battre vivement avec un fouet, leur mêler les petits poissons, préalablement assaisonnés.

Chauffer de l'huile dans une poêle ; verser dedans les œufs et les poissons ; lier l'omelette, en la laissant plate ; l'enlever à l'aide d'une assiette. Arroser le fond de la poêle avec un peu d'huile, remettre l'omelette dedans pour finir de la cuire ; la glisser sur un plat rond, sans la ployer.

Laitances de harengs au gratin.

Choisir une quinzaine de belles laitances ; les laver à l'eau froide, les plonger à l'eau bouillante, simplement pour les raidir ; les égoutter, les éponger sur un linge.

Hacher un oignon, le faire revenir avec du beurre, sans prendre couleur ; lui mêler quelques champignons frais, hachés ; quand ils ont réduit leur humidité, ajouter les laitances ; assaisonner de bon goût avec sel, muscade, pointe de cayenne ; les chauffer jusqu'à ce qu'elles soient raffermies ; les ranger alors par couches, dans un plat à gratin, en les saupoudrant avec du persil haché, de la panure fraîche et blanche ; les arroser avec une cuillerée de glace fondue, mêlée avec un peu de madère ; les saupoudrer également, en dessus, avec du pain et du persil haché ; les arroser avec du beurre, et pousser le plat à four modéré ; faire gratiner les laitances 12 minutes ; les servir dans le plat même.

Harengs frais, au cary.

Nettoyer 12 harengs, les vider; laver les laitances, les faire blanchir à l'eau acidulée. — Émincer un oignon, le faire revenir au beurre, dans une casserole plate; le saupoudrer avec 2 cuillerées de poudre de cary : 2 secondes après, délayer ce roux avec 2 verres de vin blanc, un peu de bouillon de poisson; ajouter une pincée de feuilles de persil, une feuille de laurier et du sel ; faire bouillir la sauce, et ranger les harengs dans la casserole, l'un à côté de l'autre : le liquide doit les couvrir juste. Donner 2 bouillons, couvrir la casserole, la retirer sur le côté du feu.

Dix minutes après, enlever les harengs à l'écumoire, les dresser sur un plat avec les laitances; lier la sauce avec 2 ou 3 jaunes d'œuf, la verser sur les harengs, en la passant.

Harengs frais, farcis.

Supprimer la tête à une douzaine de harengs frais; les ouvrir par le dos, afin d'en retirer l'arête; couper les laitances, les assaisonner, les masquer avec une enveloppe de fines-herbes cuites ; les remettre ainsi dans le corps des poissons; envelopper ceux-ci, chacun dans une bande de papier beurré, les ranger sur un plafond beurré, les faire cuire 12 minutes à four modéré ; en les sortant, les déballer, les dresser sur un plat, les masquer avec une sauce hachée ou une sauce cary.

Harengs salés, de Hollande.

Les premiers harengs salés qui arrivent en Hollande se vendent souvent fort cher, car les Hollandais mettent une certaine ostentation à manger les premiers arrivés ; en ce cas, leur prix augmente en raison de leur rareté ; mais on a vu, en Hollande, des gourmets les payer des prix très élevés, proportionnellement à leur valeur réelle. En France, on mange peu les harengs salés, et c'est un tort, car ils constituent une nourriture saine, apéritive. Les harengs salés ont de plus l'avantage de ne réclamer qu'une préparation fort simple, et d'être bon marché.

Laver les harengs, les essuyer, en supprimer la peau, les couper en tronçons, les reformer sur un plat; les arroser avec une vinaigrette à la moutarde; les garnir avec des oignons nouveaux, des cornichons, des câpres, des *achards* ou *pikels*.

Si les harengs ne sont plus tout à fait nouveaux, il faut les faire dessaler quelques heures dans du lait froid avant de les assaisonner.

Harengs salés, au pain noir, à la russe.

Couper la tête et la partie mince de la queue à 6 harengs dessalés; en supprimer la peau et les arêtes; hacher grossièrement les chairs.

Faire revenir au beurre 3 petits oignons hachés; quand ils sont de belle couleur, les retirer du feu, leur mêler les chairs hachées, puis de la mie de pain noir, râpée, en suffisante quantité pour former une pâte ferme; l'assaisonner avec poivre et muscade, la diviser en six parties égales; puis, imiter avec elles le corps de 6 harengs; les ranger sur un plat, l'un à côté de l'autre, et rajuster à chacun une tête et une queue réservées, de façon à imiter à peu près les harengs entiers. Couvrir avec du papier beurré, et chauffer à la bouche du four.

Salade de harengs, à l'allemande.

Lever les filets de 5 à 6 harengs salés, dégorgés; en supprimer les arêtes, les couper en dés; couper aussi en dés quelques pommes de terre cuites en robe, pelées, une pomme crue, un morceau de veau rôti, froid, un morceau de betterave confite au vinaigre, quelques cornichons et concombres salés.

Mettre d'abord, dans un plat creux, les pommes de terre, la pomme crue et le veau; assaisonner avec sel, huile et vinaigre; ajouter une pincée de ciboulette hachée, un peu de moutarde, puis les chairs de hareng, les cornichons, les concombres, les betteraves, ainsi qu'une poignée de câpres.

Lier la salade avec quelques cuillerées de sauce mayonnaise aux œufs; la dresser en dôme sur un plat, la lisser avec le couteau, la masquer avec une couche de mayonnaise; puis, décorer la surface avec des filets d'anchois, du saumon fumé, des cornichons, des câpres, des blés de Turquie, des cerises au vinaigre, ainsi qu'avec quelques cœurs de laitues, disposés sur le centre; l'entourer avec des croûtons de gelée de deux couleurs : blanche et rose.

Harengs saurs, aux fines-herbes.

Supprimer la tête à une douzaine de bons harengs saurs; les fendre par le dos pour les ouvrir; séparer les filets, en retirer les laitances. Supprimer les arêtes des chairs, les faire dégorger une couple d'heures dans du lait, ainsi que les laitances.

Faire revenir quelques cuillerées de fines-herbes simples : oignons et champignons hachés; quand elles ont réduit leur humidité, ajouter une poignée de panure blanche, une pincée de persil haché.

Égoutter les filets, en supprimer la peau, les ranger dans un plat à gratin, préalablement saupoudré avec les fines-herbes préparées ; sur celles-ci, ranger une autre couche de filets de hareng, entremêlés avec les laitances; saupoudrer aussi avec des fines-herbes, et arroser avec du beurre fondu; continuer à alterner ainsi les harengs et les fines-herbes, sans négliger de les arroser avec du beurre ; saupoudrer le dessus avec une pincée de panure, pousser le plat à four vif, pour l'y laisser quelques minutes seulement, car il suffit de chauffer les filets. En sortant le plat du four, arroser les harengs avec le suc de 2 citrons.

Maquereaux farcis, à la turque.

Il faut garder une journée, sur glace, les maquereaux qu'on veut farcir.

Les rouler tour à tour sur la table avec les deux mains, afin de dégager les chairs de la peau. — Ployer la queue des poissons, vers le bout, afin de casser l'arête. Les vider alors, par les ouïes, à l'aide d'une grande cuiller à racine, en retirant l'arête et les chairs.

Si les chairs retirées n'étaient pas suffisamment fraîches, il faudrait prendre les chairs d'autres maquereaux très frais; les hacher.

Pour 4 maquereaux, hacher 2 ou 3 oignons; les faire revenir à l'huile, tout doucement; ajouter 250 à 300 grammes de riz ; le faire revenir 2 minutes, et le mouiller 3 fois sa hauteur, avec du bouillon de poisson ; le cuire aux trois quarts, en le tenant sec. Laisser refroidir à moitié ce riz ; puis, lui mêler les chairs des poissons, hachées, une poignée de raisins de Corinthe et autant de *pignoli*. Assaisonner l'appareil, et avec lui, remplir la peau vide des maquereaux. Les garnir aussi bien que possible, en tassant l'appareil.

Nouer la tête des poissons, les plonger à grande friture, pas trop chaude : les frire 10 à 12 minutes ; les égoutter, les dresser, les entourer avec des citrons coupés.

Maquereaux bouillis, sauce au persil.

Fendre sur le dos 2 maquareaux frais, propres ; les déposer dans une casserole, les couvrir avec de l'eau froide ; ajouter du sel, un filet de vinaigre, une feuille de laurier, un bouquet de persil ; donner 2 bouillons au liquide ; couvrir la casserole, la tenir 12 minutes sur le côté du feu. Égoutter les poissons, les dresser sur un plat, les arroser avec la sauce suivante :

Sauce au beurre, au persil. — Mettre 125 grammes de bon beurre dans une casserole, avec son même poids de farine, incorporer la farine avec le beurre afin d'en former une pâte ; mouiller celle-ci avec une partie de la cuisson du poisson, passée, dégraissée ; ajouter quelques grains de poivre, une pincée de

feuilles de persil, le suc d'un citron ; tourner la sauce sur feu modéré, en la tenant un peu épaisse : au premier bouillon, la retirer sur le côté, lui incorporer, peu à peu, 100 grammes de beurre, sans cesser de la travailler jusqu'à ce que le beurre soit incorporé ; la passer alors et la finir avec une pincée de persil haché.

Filets de maquereau, au gratin.

Lever les filets de 3 maquereaux, en supprimer les parties du ventre ; les saler.

Beurrer un plat à gratin de forme longue, le saupoudrer avec une pincée d'oignon haché, un peu de persil, quelques cuillerées de champignons frais, également hachés ; arroser avec 4 cuillerées de sauce brune, mêlée avec une égale quantité de vin blanc. Ranger les filets de maquereau sur les fines-herbes ; les saupoudrer également avec des fines-herbes et de la panure ; les arroser avec du beurre fondu ; pousser le plat au four modéré ; cuire le poisson un quart d'heure : l'envoyer dans le plat même où il a été cuit.

Filets de maquereau, à la vénitienne.

Lever les filets de 3 à 4 maquereaux ; les parer, les assaisonner ; les ranger, l'un à côté de l'autre, dans un plat à gratin, beurré ; les arroser avec du beurre et les faire pocher au four. Les égoutter, les dresser sur un plat, les arroser avec une sauce vénitienne (page 147), assez consistante pour les masquer.

Laitances de maquereau, en petites caisses.

Faire bouillir 2 litres d'eau, dans une casserole, avec un bouquet de persil, sel et vinaigre ; plonger les laitances dans le liquide : il en faut une quinzaine ; leur donner un bouillon, les retirer du feu ; 2 minutes après, les égoutter, les éponger sur un linge.

Hacher un petit oignon, le faire revenir au beurre ; lui mêler une poignée de champignons hachés ; en faire réduire l'humidité ; lier ces fines-herbes avec 4 cuillerées de béchamel réduite avec un peu de glace ; les cuire 2 minutes ; les retirer, les finir avec un peu de beurre d'anchois.

Prendre 6 petites caisses en porcelaine ou, à défaut, des caisses plissées en papier, de forme ovale ; en masquer le fond avec une couche de fines-herbes : sur celles-ci, ranger 2 ou 3 laitances coupées, assaisonnées, saupoudrées avec un peu de persil haché ; les masquer aussi avec un peu de fines-herbes ; ranger les caisses sur un plafond, les chauffer 2 minutes au four, les envoyer aussitôt.

Barbue à la parisienne (Dessin 126).

Nettoyer une barbue; la fendre du côté noir sur toute la longueur de la grosse arête; la faire dégorger 10 minutes; l'égoutter, l'éponger, la poser sur un grand plat à gratin, bien beurré, saupoudré d'oignon et champignons hachés; la saler, la mouiller juste à hauteur avec bon fonds de poisson au vin blanc, la cuire au four.

Préparer une garniture composée d'une vingtaine de têtes de champignons, de 3 douzaines de grosses huîtres, de quelques truffes épluchées, cuites au vin, coupées en grosses lames, et enfin, de quelques quenelles de poisson, de forme plate.

Cuire au court-bouillon une vingtaine d'écrevisses. — Avec 125 grammes de

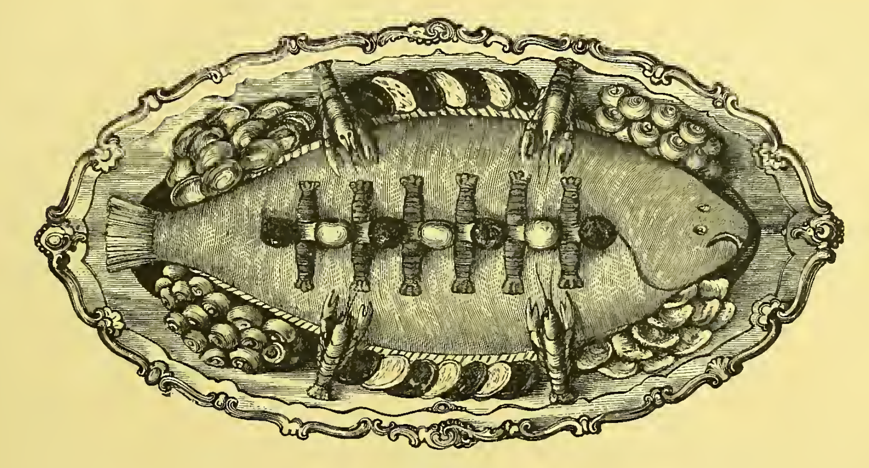


Fig. 126.

beurre, autant de farine et la cuisson de la barbue passée au tamis, préparer un bon velouté (page 35) un peu consistant; quand la sauce est passée, la verser dans une casserole plate; ajouter la moitié de la cuisson des champignons et des huîtres; la réduire à feu vif, en incorporant, peu à peu, le restant de la cuisson des huîtres et des champignons.

Quand la sauce est réduite à point, la lier avec 2 ou 3 jaunes d'œuf; la retirer sur le côté, et lui incorporer 125 grammes de beurre fin; en dernier lieu, ajouter un petit morceau de beurre rouge, préparé avec les coquilles d'écrevisse; mais cela, peu à peu, en tournant toujours la sauce, sans cependant la faire bouillir.

Au moment de servir, égoutter la barbue, la dresser sur un plat long, l'en-

tourer, aux deux extrémités, d'un côté, avec un bouquet de têtes de champignons, bien blanches, de l'autre, avec un bouquet d'huîtres, parées; masquer alors la barbue et les garnitures avec la moitié de la sauce; puis, dresser sur le centre du poisson quelques queues d'écrevisse, alternées avec des champignons et des truffes, en les disposant dans l'ordre représenté par le dessin. Dresser, sur les côtés de la barbue, une couronne de quenelles plates, alternées avec des tranches de truffe; ranger 2 grosses écrevisses entières, de chaque côté du plat, entre la couronne et les 2 bouquets; verser le surplus de la sauce dans une saucière. — On peut servir une grosse sole ou quelques moyennes, d'après cette même méthode.

Barbue à la Mornay.

Fendre sur le dos, en suivant l'arête principale, une barbue fraîche; la mettre dans un plat à gratin bien beurré, saupoudré de parures fraîches de champignons, en l'appuyant du côté noir; la mouiller avec essence de poisson au vin blanc, la saler, l'arroser avec du beurre, la cuire au four, couverte de papier. En égoutter ensuite la cuisson, en la passant; glisser alors le poisson sur un plat long; le masquer avec une couche de béchamel réduite avec la cuisson du poisson, et beurrée; saupoudrer avec du parmesan, et faire glacer à four vif ou à la salamandre. Entourer la barbue avec de petites croquettes de pommes de terre, de forme ronde.

Anguille à la broche.

Dépouiller une grosse anguille; la couper transversalement en tronçons de 5 à 6 centimètres de long; déposer ceux-ci dans une terrine, les assaisonner avec sel, poivre, huile, oignon émincé, persil, suc de citron; les faire mariner 3 à 4 heures dans cet assaisonnement; les enfiler ensuite (par le travers) à une brochette en fer, en les alternant chacun avec une tranche de lard et une feuille de laurier; fixer la brochette à une broche, par les deux bouts, et faire rôtir les tronçons; mettre dans la lèche-frite un peu d'huile et une gousse d'ail hachée, 2 cuillerées de persil haché, le suc de 2 citrons; arroser l'anguille avec cette huile. Quand elle est aux trois quarts cuite, la saupoudrer avec de la panure, la débrocher, la dresser sur un plat, sans séparer les morceaux, mais après avoir retiré la brochette. Envoyer séparément une sauce piquante.

Grosse anguille grillée.

Dépouiller une anguille; en supprimer la tête et les nageoires; la vider, en

retirer le boyau sanguin; la rouler en spirale comme un morceau de saucisse, la soutenir, en la perçant avec 2 brochettes en bois ou en fer, disposées en croix; la poser sur un gril, la flamber quelques secondes, de chaque côté, afin de roidir les chairs.

Émincer 2 oignons, les mettre dans une casserole plate, avec de l'huile; les faire revenir de belle couleur, les mouiller avec une demi-bouteille de vinaigre, autant d'eau; ajouter sel, grains de poivre, girofles, persil, thym, laurier, une gousse d'ail, non pelée; donner 7 à 8 minutes d'ébullition au liquide, et plonger l'anguille dans celui-ci : le mouillement doit être suffisant pour la couvrir.

Au premier bouillon, retirer la casserole sur feu modéré; la couvrir, et cuire le poisson tout doucement : 40 à 50 minutes. Éloigner alors la casserole du feu. Une heure après, enlever l'anguille, sans la briser ; la poser sur un tamis, la laisser complètement refroidir; l'humecter ensuite avec de l'huile ; l'assaisonner avec sel, poivre, persil haché ; la rouler dans la panure, la poser sur un large gril, la faire chauffer trois quarts d'heure, sur feu modéré, des deux côtés, en la retournant; la dresser alors sur plat, supprimer les brochettes, et envoyer séparément une *mayonnaise chaude* ou une *sauce tartare*.

Anguille au beurre Montpellier. (Dessin 127).

Prendre une anguille propre, en supprimer la tête et les parties minces; l'ouvrir sur toute sa longueur, afin d'enlever l'arête principale; diminuer l'épaisseur des chairs; l'assaisonner, l'emplir avec une farce à quenelle de

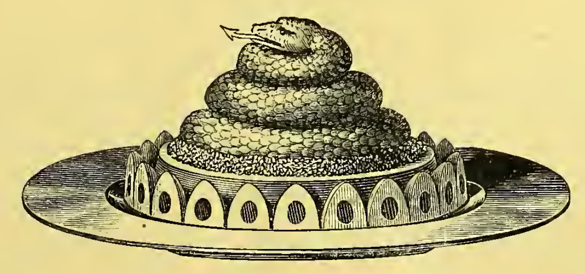


Fig. 127.

poisson, si c'est en maigre, ou bien avec une bonne farce à galantine, composée avec de la chair de brochet et du lard, par égales parties, pilées avec un peu de panade ; lui mêler un salpicon composé de truffes, de foie-gras et de pistaches. — Coudre la galantine, l'envelopper dans un linge, la ficeler, la faire cuire 2 heures dans un court-bouillon ; l'égoutter ensuite, la déballer, la ciseler,

la réemballer, pour la rouler en spirale dans un moule à dôme, de façon à lui faire prendre la forme d'une pyramide; la laisser bien refroidir; la déballer, la découdre, l'enlever d'un trait, la poser sur un fond-d'appui masqué de papier blanc, ayant sur son centre un support formant le dôme; rajuster la tête (cuite à part), à la galantine, la masquer avec une couche mince de beurre montpellier (page 134); la décorer au cornet avec du beurre d'anchois; l'entourer à sa base avec un épais cordon de gelée; entourer le fond-d'appui avec des demi-œufs posés debout; envoyer séparément une saucière de mayonnaise ou sauce tartare.

Petites anguilles du Tibre, aux petits-pois.

Tuer 5 à 6 petites anguilles vivantes, de l'épaisseur du petit doigt; en supprimer la peau et les têtes; distribuer les corps en tronçons.

Hacher un oignon, le faire revenir avec du beurre frais; ajouter les tronçons d'anguille, les assaisonner, les sauter à feu vif, en faire réduire l'humidité; leur mêler alors la valeur d'un demi-litre de petits-pois tendres, écossés; ajouter un bouquet de persil, sel et poivre; couvrir la casserole, la retirer sur le côté, avec du feu sur le couvercle. Quand les pois sont cuits, lier le ragoût avec un morceau de beurre-manié; en supprimer le bouquet, le dresser sur un plat chaud.

Ce mets est très estimé à Rome où les anguilles sont si bonnes : on peut le préparer partout ailleurs, mais il faut que les anguilles soient jeunes, et vivantes.

Pâté-chaud d'anguille.

Tuer une moyenne anguille de fleuve; l'écorcher, la vider, la laver; en supprimer la tête, diviser le corps en tronçons de 6 centimètres de long; en retirer l'arête, en les ouvrant; assaisonner la chair intérieure, ficeler les tronçons.

Faire revenir au beurre 2 cuillerées d'oignon haché; quand il est coloré, ajouter les tronçons d'anguille; les sauter sur feu 10 minutes; les saupoudrer avec 5 à 6 cuillerées de champignons hachés; les mouiller avec le quart d'un verre de madère; ajouter un bouquet de persil garni d'aromates; les cuire jusqu'à ce que le mouillement soit réduit; les arroser alors avec quelques cuillerées de bonne glace, les laisser refroidir dans la casserole; les débrider ensuite.

D'autre part, préparer une farce à quenelle avec 7 à 800 grammes de chair de brochet. — Foncer un moule à pâté-chaud avec de la pâte à dresser

(p. 135); masquer la caisse, au fond et autour, avec une couche de farce; dresser les tronçons dans le vide, en les alternant avec les fines-herbes; fermer la caisse avec une abaisse de pâte; souder celle-ci avec celle des bords; puis, couper la crête, et la pincer. Orner le dôme avec des feuilles imitées en pâte; dorer le pâté, le pousser au four, le cuire une heure et demie. En le sortant, le dresser sur un plat; cerner le couvercle sur le haut avec la pointe d'un couteau.

Verser dans une casserole la valeur de 3 décilitres de sauce brune; ajouter une douzaine de têtes crues de champignons, et quelques cuillerées de madère; la faire réduire 6 à 7 minutes à feu vif, la verser dans le pâté; couvrir celui-ci et l'envoyer.

Galantines d'anguille, à la gelée (Dessin 128).

Préparer une galantine d'anguille, en procédant comme il est dit page 155; quand elle est froide, la couper en tranches transversales, pas trop minces; les décorer avec des feuilles d'estragon ou de cerfeuil, les napper à la gelée; les parer, les tenir sur glace.

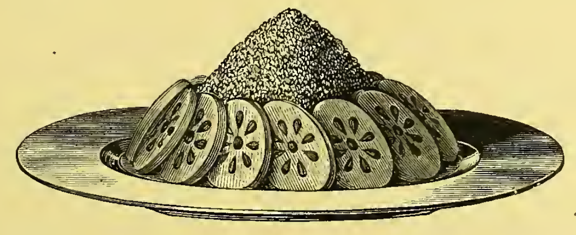


Fig. 128

Au moment de servir, dresser les galantines en couronne, sur une couche de gelée prise sur plat; en garnir le milieu avec une salade de légumes variés, assaisonnés à l'huile ou liés à la mayonnaise.

Clovisses et praïres pour hors-d'œuvre.

Les clovisses de Marseille et les *praïres* de Toulon jouissent, dans le midi de la France, d'une grande renommée; mais Gênes et Naples en fournissent aussi d'excellents. — On ne sert ces coquillages que vivants, car, en perdant la vie, ils perdent aussi leurs qualités. — On les dresse tout simplement dans un plat creux sur des feuilles d'algues ou simplement avec un peu d'eau froide.

Dartois russes (sausselis).

Couper un salpicon composé avec des huîtres et foies de lotte, blanchis, des queues et pattes d'écrevisse, des champignons cuits ; lier ce salpicon avec de la farce à quenelle de brochet, crue.

Diviser en deux parties 600 grammes de pâte feuilletée à 8 tours ; l'abaisser en forme de carré long ; poser une de ces abaisses sur une plaque mince ; étaler sur sa surface l'appareil préparé, en couche égale, pas trop épaisse, s'arrêtant à 2 centimètres des bords ; mouiller ces bords au pinceau, et couvrir exactement l'appareil et la pâte avec la deuxième abaisse ; l'appuyer sur les bords afin de la souder ; la couper droite sur les quatre faces ; dorer la surface, la rayer comme les dartois, avec la pointe d'un couteau ; puis, pousser la plaque à four modéré ; la cuire 35 minutes.

Aussitôt que le dessus est coloré, couvrir la pâte avec des feuilles de papier, afin de bien la cuire au fond. En sortant la plaque du four, distribuer l'abaisse en carrés longs de 7 à 8 centimètres sur 4 de large ; dresser les dartois en buisson sur une serviette pliée.

Pilaff de moules, à l'arménienne.

Choisir une trentaine de grosses moules propres.

Hacher 3 à 4 oignons ; les faire revenir avec de l'huile, dans une casserole ; ajouter 7 à 800 grammes de bon riz, la valeur d'un verre de purée de tomates, une poignée de *pignoli* d'Italie ou des pistaches coupées en dés, sel et poivre ; cuire seulement quelques minutes, et retirer du feu.

Ouvrir à moitié les moules, et mettre dans chacune d'elles une cuillerée du riz préparé, sans trop les emplir ; les ficeler, puis les ranger l'une à côté de l'autre, dans une casserole, en les serrant.

Couvrir la casserole ; chauffer bien les moules, et les retirer sur feu modéré ; 25 minutes après, les dresser.

Petits pâtés russes, au poisson.

Préparer un *kasche* de semoule ou gruau de sarrazin (voir aux farineux) : le laisser refroidir.

Faire revenir au beurre quelques escalopes de poisson : saumon, *sigui* ou truite ; les assaisonner, les saupoudrer de persil, les arroser avec un peu de sauce serrée ; les laisser refroidir ; les couper ensuite en gros dés.

Abaisser mince de la pâte fine, à foncer; sur cette abaisse couper des ronds avec le plus grand coupe-pâte uni; en humecter les bords avec de la dorure, et garnir le centre d'abord avec une couche de *kasche*, puis avec le poisson. Rapprocher alors les bords de la pâte, sur le milieu de la garniture, pour les souder et donner aux pâtés une forme longue, pointue des deux bouts, semblable à un petit bateau renversé ; les pincer tout le long de la jointure, et les ranger sur plaque ; les dorer et les cuire à four modéré ; les dresser ensuite sur serviette, en buisson.

Timbale de pouleinte, au poisson.

Avec 350 grammes de pouleinte fraîche, de l'eau et du sel, préparer une bouillie ; la cuire sur le côté du feu jusqu'à ce qu'elle soit consistante ; la retirer, la finir avec un morceau de beurre, la verser dans un moule à timbale plus large que haut, beurré ; la laisser refroidir.

Préparer une garniture composée de petits filets de truite, de saumon ou de sole, des huîtres, des champignons. La lier avec un velouté réduit avec la cuisson des huîtres et des champignons ; tenir ce ragoût au bain-marie.

Démouler la pouleinte ; l'humecter au fond et autour avec des œufs battus, pour la paner sur toutes les surfaces extérieures. La remettre dans le moule propre, beurré ; la pousser au four pour la faire colorer. En la sortant, la cerner, la vider en partie, en laissant un centimètre d'épaisseur au fond et autour ; eplir aussitôt le vide avec la garniture préparée. Couvrir l'ouverture de la timbale avec un rond de papier beurré, masqué d'une couche de farce à quenelle d'un centimètre d'épaisseur. Tenir la timbale un quart d'heure à la bouche du four. Au dernier moment, la sortir ; enlever le papier, et la renverser sur plat chaud.

Oursins pour hors-d'œuvre.

Les oursins sont communs sur toutes les côtes de la Méditerranée ; mais c'est à Marseille qu'on pêche les plus beaux et les meilleurs.

Ouvrir les oursins, en introduisant la peinte d'un gros ciseau par une petite ouverture qu'ils ont sur le milieu de leur coquille hérissée ; couper celle-ci tout autour, de façon à en supprimer la moitié ; en retirer alors les parties noires placées entre les rayons de corail formant une étoile : ce sont ces chairs molles et rouges qu'on mange. — On dresse les oursins en buisson sur un plat.

Fritto-misto à l'espagnole.

Cette friture est à peu près la même que celle à l'italienne, qui porte aussi la dénomination de *fritto-misto*, avec cette différence que la friture espagnole est généralement faite à l'huile.

On compose cette friture avec des petits poissons, des cuisses de grenouille, du *pain-perdu*, des cervelles, des amourettes, du foie d'agneau des ris d'agneau ou de veau en tranches, des aubergines coupées en filets. — On fait d'abord frire les légumes, puis le pain et les viandes, les grenouilles et les poissons en dernier lieu. On les dresse en bouquets sur une serviette pliée.

Brochet étuvé, à la polonaise.

Prendre un gros brochet propre, aux chairs épaisses ; le couper en tronçons ; les saler 2 heures. Choisir une casserole plate où le poisson puisse aller juste. Dans cette casserole, faire revenir au beurre une mirepoix de racines et légumes émincés ; sur ces légumes ranger les tronçons l'un à côté de l'autre ; les mouiller au tiers de hauteur avec du jus et du vin blanc ; ajouter gros poivre, aromates, les chairs de 2 ou 3 citrons sans écorce ni pepins, puis un morceau de pain d'épice coupé en dés.

Fermer la casserole, en mastiquer les jointures avec de la pâte crue. Faire partir le liquide en ébullition violente ; 5 à 6 minutes après, pousser la casserole à four doux, et cuire le poisson une heure.

Au moment de servir, enlever les tronçons de brochet avec une écumoire, les dresser sur plat, en reformant le poisson. Passer la cuisson, la dégraisser, la faire réduire au point d'une sauce légère ; ajouter un peu de vin et quelques cuillerées de raisins de Corinthe, ramollis à l'eau tiède ; la verser sur le poisson.

Brochet en fricassée, à l'allemande.

Diviser en tronçons 2 moyens brochets ; les éponger sur un linge. — Émincer un oignon, le mettre dans une casserole avec du beurre, le faire revenir 2 minutes ; ajouter les tronçons, les sauter à feu vif ; assaisonner avec sel et grains de poivre. Quelques minutes après, les saupoudrer avec 2 cuillerées de farine, les mouiller, peu à peu, juste à couvert, avec du vin blanc et de l'eau ; ajouter un bouquet de persil garni d'aromates, une poignée de parures fraîches de morilles.

Cuire vivement le brochet, afin de réduire la sauce d'un tiers. Enlever les

tronçons avec une fourchette, les dresser sur un plat; les entourer avec des morilles cuites; passer la sauce, la faire réduire, la lier avec 2 ou 3 jaunes d'œuf; lui mêler des morilles cuites, la finir avec un peu de persil haché, la verser sur le poisson. Entourer la fricassée avec quelques coffres d'écrevisse, farcis; la garnir en dessus avec des filets d'anchois roulés en couronne; la saupoudrer avec des câpres.

Brochet à la polonaise.

Distribuer en tronçons un bon brochet de rivière; les faire macérer au sel.

Emincer une julienne composée de carottes, racines de persil et de céleri; les faire légèrement blanchir à l'eau salée.

Emincer un oignon, le mettre dans une casserole avec du beurre, le faire revenir de couleur blonde; ajouter les tronçons de poisson, les assaisonner, les faire revenir 10 minutes; les mouiller à hauteur avec du vin blanc; faire bouillir vivement le liquide pour le réduire de moitié, en cuisant le poisson. Lier alors la sauce avec un morceau de beurre-manié, et lui mêler 2 poignées de nouilles émincées comme les racines; 5 minutes après, enlever les tronçons de poisson avec l'écumoire, en supprimer la tête, dresser le restant sur un plat. Finir alors le ragoût avec un morceau de beurre et un peu de persil haché; le verser autour du poisson.

Brochet à la mode de Potsdam.

Choisir un bon brochet de rivière, à robe dorée; le diviser en tronçons; les faire macérer une heure au sel; les éponger, les mettre dans une casserole plate, les mouiller à hauteur avec du vin blanc; assaisonner, ajouter un bouquet garni d'aromates, les cuire 10 à 12 minutes, à bon feu. Les égoutter, les parer; mettre les meilleurs tronçons dans une casserole, les tenir à couvert. — Passer la cuisson au tamis.

Hacher 2 oignons; les faire revenir au beurre, les saupoudrer avec 2 cuillerées de farine, les mouiller avec la cuisson du poisson; tourner la sauce sur feu jusqu'à ce qu'elle soit liée; la retirer alors, la cuire sur le côté du feu 20 minutes; la dégraisser, la verser sur le poisson; faire mijoter celui-ci 10 minutes; puis, mêler au ragoût 2 cuillerées de câpres entières, autant de cornichons et d'*agoursis* coupés en dés, une pincée de racines de raifort, râpées, une pincée de persil haché, et enfin, les chairs de 2 citrons, coupées en tranches; finir la sauce, en lui incorporant un morceau de beurre, mêlé avec 2 cuillerées d'essence d'anchois.

Brochet, sauce soya [1]. (Dessin 129.)

Choisir un brochet à robe dorée, mortifié d'un jour, pesant de 3 à 4 kilogrammes; l'écailler, le vider, en brider la tête; lui faire quelques petites incisions sur le dos, en glissant la lame du couteau jusqu'à l'arète principale; le placer alors sur la grille d'une poissonnière. en l'appuyant sur son ventre ; le

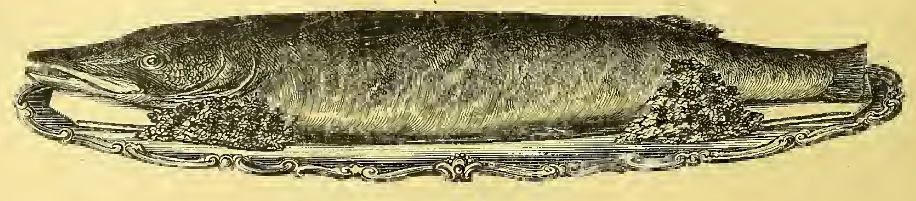


Fig. 129.

saler, le mouiller à hauteur avec moitié vin blanc, moitié eau ; ajouter quelques légumes émincés, un bouquet de persil et grains de poivre. Poser la poissonnière sur feu ; au premier bouillon, la retirer sur le côté ; cuire le poisson une heure, sans ébullition ; l'égoutter ensuite, le glisser sur un plat couvert d'une serviette : l'entourer avec des bouquets de persil frais ; envoyer séparément la sauce suivante :

Sauce soya. — Avec la valeur de 2 verres de cuisson de poisson passée et refroidie, préparer une sauce au beurre (page 135), en la tenant un peu consistante ; quand elle est liée, ajouter 2 cuillerées de bon soya, la finir en incorporant 100 grammes de beurre fin divisé en petites parties.

Brochet à l'égyptienne.

Hacher un oignon ; le faire revenir à l'huile, le mouiller avec une sauce de tomates légère ; ajouter un petit bouquet de menthe, faire bouillir le liquide.

Couper un brochet en tronçons; les fariner, les faire frire à l'huile; les égoutter, les ranger, l'un à côté de l'autre, dans la casserole, les mouiller avec la sauce préparée, passée ; les faire mijoter 20 minutes, tout doucement. Dresser le poisson sur un plat, l'arroser avec la sauce.

1. Le vrai *soya* est un produit du Japon, mais on l'imite beaucoup en Angleterre. Je donne plus loin la méthode pour le préparer avec des champignons.

Brochet à la russe.

Nettoyer un brochet de 2 à 3 kilogrammes, le diviser par tronçons ; les faire macérer une heure au sel ; les éponger, les ranger dans une casserole, l'un à côté de l'autre ; les saler ; ajouter sel, grains de poivre, un bouquet garni d'aromates, quelques petits oignons entiers ; les arroser avec du beurre fondu, les faire revenir 10 minutes; les retourner, les mouiller avec la valeur de 3 verres de *smitane;* aussitôt que le liquide est en ébullition, retirer la casserole sur le côté, avec des cendres chaudes sur le couvercle.

Une heure après, enlever les tronçons de poisson à l'écumoire, les dresser sur un plat. Passer la sauce dans une casserole, la faire réduire à point, la lier avec un morceau de beurre-manié ; lui mêler 2 cuillerées de câpres, la verser sur le poisson.

Brochet à l'aigre-doux.

Couper en tronçons, un brochet de 2 à 3 kilogrammes ; les déposer dans une terrine avec une forte poignée de sel, un peu d'eau ; les faire macérer une heure. Les laver, les éponger, les fariner, les ranger, les uns à côté des autres, dans une casserole dont le fond est beurré ; les mouiller à trois quarts de hauteur avec du vinaigre ; ajouter un bouquet d'aromates et persil, une pincée de poivre, 2 cuillerées de gelée de groseilles, 2 poignées de raisins secs, quelques amandes mondées, coupées en filets. Faire bouillir le liquide, fermer la casserole, la retirer sur feu très doux ou à la bouche du four ; cuire ainsi le poisson une heure.

Au moment de servir, colorer le ragoût avec un peu de caramel ; le dresser sur un plat ; à chaque bout de celui-ci, dresser un bouquet de raifort, en rubans.

Côtelettes de brochet, à la Soubise.

Préparer une farce à quenelle avec des chairs de brochet (page 144), mais avec un quart de beurre seulement, par livre de chairs.

Émincer 2 ou 3 oignons ; les faire revenir avec du beurre, jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur ; les assaisonner avec sel, muscade, une pointe de sucre ; les saupoudrer avec une pincée de farine, les délayer aussitôt avec un peu de lait, de façon à former une sauce épaisse ; la cuire sur feu modéré jusqu'à ce que les oignons soient bien tendres ; faire alors réduire l'appareil à feu vif, sans le quitter jusqu'à ce qu'il soit succulent et serré ; le passer, le laisser refroidir, le mêler à la farce.

Prendre cette farce avec une cuiller, la diviser en parties de la grosseur d'un œuf; les déposer sur la table farinée, les rouler avec la main, en leur donnant la forme d'une poire; les aplatir d'un centimètre d'épaisseur; dans ces conditions, il suffit de pencher légèrement le bout pointu de la farce pour lui faire prendre la forme d'une côtelette. Les enlever avec la lame du couteau, les ranger, l'une à côté de l'autre, sur un plafond légèrement beurré; les faire pocher à l'eau bouillante et salée; les égoutter aussitôt que la farce est raffermie; les laisser refroidir. Les tremper dans des œufs battus, les paner, les faire frire au beurre dans une casserole plate; les dresser en couronne sur un plat, les entourer avec des citrons coupés, ou dresser une garniture dans le centre de la couronne.

Pain de brochet aux truffes. (Dessin 130.)

Avec 600 grammes de chairs de brochet, 400 grammes de panade de farine de riz, 400 grammes de beurre, 4 jaunes d'œuf, préparer une farce à que-

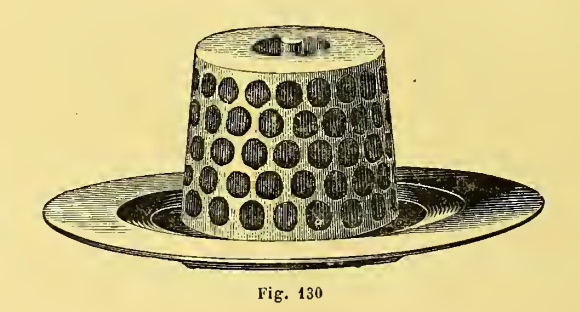


Fig. 130

nelle, en procédant comme il est dit pour le pain de merlan (page 144).

Beurrer un moule à cylindre, uni; appliquer contre ses parois intérieures, en les collant, des lames de truffes pelées, cuites, coupées rondes, d'égale dimension; emplir, peu à peu, le moule avec la farce; la faire pocher 25 minutes au bain-marie.

En sortant le moule de l'eau, l'essuyer; renverser le pain sur un plat chaud; masquer le fond de celui-ci avec un bon velouté maigre, réduit avec les parures de truffes; envoyer séparément une saucière de cette sauce.

On peut garnir ce pain, c'est-à-dire, en entourer la base avec une garniture d'huîtres blanchies ou avec des queues d'écrevisse; en ce dernier cas, la sauce doit être beurrée et finie avec un morceau de beurre rouge.

Quenelles de brochet aux champignons.

Avec 500 grammes de chairs de brochet, préparer une farce à quenelle (page 144) ; avec cette farce, mouler une quinzaine de quenelles, à l'aide de 2 cuillers ; les glisser à mesure dans une casserole plate, beurrée ; les faire pocher à l'eau salée.

D'autre part, cuire une quinzaine de belles têtes de champignon, avec beurre et suc de citron. — Avec les arêtes et têtes de brochet, des légumes, les parures des champignons et du vin, préparer un bon fonds de poisson ; le passer, le dégraisser ; l'incorporer, peu à peu, à 4 décilitres de sauce blonde, en réduction ; incorporer aussi la cuisson des champignons ; la lier avec 2 ou 3 jaunes d'œuf, la passer ; la finir avec un morceau de bon beurre.

Dresser les quenelles en couronne sur une mince couche de farce, pochée sur plat ; garnir le centre de la couronne avec les champignons, masquer ceux-ci avec la sauce, ainsi que les quenelles.

Pain de brochet aux écrevisses.

Lever les filets d'un moyen brochet ; en supprimer la peau et les arêtes ; piler les chairs (300 grammes) avec moitié de leur volume de beurre, dont une partie rougie avec du beurre d'écrevisses ; ajouter 3 jaunes et un œuf entier ; assaisonner la farce, la passer, la déposer dans une terrine mince ; la travailler sur glace 10 à 12 minutes ; lui incorporer alors un demi-litre de crème fouettée. Verser la farce dans un moule, la faire pocher au bain-marie. Renverser le pain sur un plat, le masquer avec une sauce béchamel réduite, finie avec du beurre d'écrevisses, et mêlée avec quelques queues d'écrevisse, coupées.

Galantines de brochet, à la tartare.

Couper la tête et la partie mince de la queue à un brochet de moyenne grosseur ; l'ouvrir par le ventre ; le désosser complètement ; assaisonner, et emplir le vide avec une farce crue de brochet. Enrouler le poisson dans un linge, comme une galantine ; le cuire trois quarts d'heure, au court-bouillon.

L'égoutter, le déballer pour resserrer le linge ; le faire refroidir sous presse. Le déballer ensuite, le diviser en deux parties sur sa longueur, et sur chacune d'elles, couper au coupe-pâte 5 petits pains de l'épaisseur de 2 centimètres, et

de 5 centimètres de diamètre. Les vider légèrement d'un côté ; les glacer au pinceau, et en garnir le vide avec une salade russe, composée de homards ou écrevisses, concombres salés ou cornichons, betterave cuite, câpres, anchois, liée avec de la mayonnaise ; sur la salade poser un petit filet de brochet cuit coupé rond à l'emporte-pièce, et nappé à la mayonnaise collée.

Dresser les croustades en cercle, sur une épaisse couche de gelée prise sur plat, et garnir le centre de ce cercle aussi avec de la salade russe.

Tanches au cary.

Plonger à l'eau bouillante 2 ou 3 bonnes tanches ; les retirer aussitôt, afin de les écailler ; les vider ensuite, en supprimer les nageoires, et les distribuer en tronçons; les faire dégorger une heure à grande eau; les égoutter, les éponger.

Émincer un oignon; le faire revenir dans une casserole avec du beurre; ajouter les tronçons de tanches, les sauter quelques minutes sur le feu, afin de faire roidir les chairs; les assaisonner, les saupoudrer avec 2 cuillerées de poudre de cary, mêlée avec un peu de farine; 2 minutes après, mouiller le poisson à hauteur avec un verre de vin blanc et de l'eau chaude; ajouter un bouquet de persil, une feuille de laurier, un peu de sel, épices; les cuire 10 minutes, à couvert; retirer ensuite la casserole sur le côté du feu.

Un quart d'heure après, enlever les tronçons avec une fourchette, les dresser sur un plat. Faire vivement réduire la sauce à point, la lier avec 2 ou 3 jaunes d'œuf, délayés avec un peu de crème crue; la finir avec le suc d'un citron, la passer sur les tanches.

Tanches à la silésienne.

Couper 2 tanches en tronçons ; les ranger dans une casserole avec une petite julienne de racines de céleri et de persil, carottes, oignons : ces légumes doivent préalablement être blanchis : ajouter une feuille de laurier, épices, un bouquet de persil ; mouiller le poisson à hauteur avec du vin blanc, le cuire 8 à 10 minutes, à feu vif. Lier alors la cuisson avec un morceau de beurre-manié ; retirer la casserole sur feu modéré.

Quand le poisson est cuit, l'égoutter ; le dresser sur un plat. Retirer le bouquet ; faire réduire la sauce, la lier avec quelques jaunes d'œuf, la finir avec le suc d'un citron, une pincée de persil haché ; la verser sur les tanches.

Tanches au gratin.

Saupoudrer un plat à gratin avec une pincée d'échalotes et d'oignons hachés, quelques cuillerées de champignons crus, une pincée de persil. Sur ces fines-herbes, ranger 2 tanches bien propres, l'une à côté de l'autre; les saler, les saupoudrer avec les mêmes fines-herbes, les arroser avec de l'huile ou du beurre fondu; verser dans le fond du plat un demi-verre de vin blanc; le poser sur le feu; faire bouillir le liquide, et le pousser au four modéré. — Un quart d'heure après, retourner les tanches, les masquer avec les fines-herbes du plat, les saupoudrer avec de la panure; lier la cuisson avec quelques cuillerées de sauce brune; 10 minutes après, retirer le plat du four, le poser sur un autre plat lui servant de doublure, l'envoyer aussitôt.

Esturgeon en fricandeau, aux olives.

Retirer la peau d'un filet d'esturgeon: battre légèrement les chairs avec un couperet, les piquer avec du lard, à l'égal d'un fricandeau de veau; le faire blanchir, et l'égoutter. Assaisonner le poisson, le déposer dans un sautoir creux, foncé avec des légumes et débris de jambon; le mouiller, juste à hauteur, avec du bouillon; faire bouillir le liquide jusqu'à ce qu'il soit réduit de moitié; lui mêler alors un peu de vin blanc; couvrir le fricandeau avec du papier, le pousser à four modéré, le cuire tout doucement, en l'arrosant souvent. — Quand il est à point, l'égoutter sur un plat; allonger la cuisson avec un peu de madère, lui donner quelques minutes d'ébullition, la passer; la dégraisser, la lier avec un morceau de beurre-manié; lui mêler alors 5 à 6 douzaines d'olives de Provence, tournées, blanchies à l'eau sans ébullition. Dresser le fricandeau sur un plat avec la garniture autour, l'envoyer aussitôt.

Esturgeon à la sauce piquante.

Supprimer à un morceau d'esturgeon, la peau et les parties osseuses; en larder intérieurement les chairs avec des filets de lard et d'anchois; assaisonner le poisson avec sel, huile, vinaigre; le faire mariner quelques heures; le ficeler, le placer dans une casserole dont le fond est masqué avec des débris de lard et des légumes émincés; le mouiller juste à couvert avec moitié vinaigre, moitié bouillon; le faire braiser comme un fricandeau. Quand il est à point, en égoutter la cuisson, en la passant; la dégraisser, la faire

bouillir, la lier avec un peu de sauce brune; faire dépouiller la sauce un quart d'heure, sur le côté du feu; la dégraisser, la passer; lui mêler alors 2 cuillerées de cornichons au vinaigre, coupés en petits dés. Débrider l'esturgeon, le dresser sur un plat, le masquer avec la sauce.

Quenelles de fogosch, sauce hongroise.

Avec 5 à 600 grammes de chairs de *fogosch*, préparer une farce à quenelle, en procédant comme il est dit pour le pain de merlan; avec cette farce, à l'aide de 2 cuillers à bouche, mouler une quinzaine de quenelles; les ranger à mesure dans une casserole plate, beurrée; les faire pocher à l'eau bouillante et salée; les égoutter aussitôt raffermies, les dresser en couronne sur un fond en farce, poché sur plat; les masquer avec la sauce suivante :

Sauce hongroise. — Verser dans une casserole, la valeur d'un tiers de verre de purée de tomate cuite, mais au naturel, c'est-à-dire bien égouttée et non liée; lui mêler une égale quantité de bonne glace fondue, une pincée de *paprika;* la faire bouillir, en la tournant; 2 minutes après, la retirer sur le côté du feu, lui incorporer, peu à peu, 150 grammes de beurre divisé en petites parties, mais sans cesser de la tourner.

Soudac des gourmets.

Le *soudac* est de même espèce que le *zander :* il se produit en Russie. Tuer 2 moyens soudacs vivants; les écailler, en supprimer les ouïes, les distribuer en tronçons; les vider, les laver.

Beurrer le fond d'une casserole, le masquer avec quelques champignons frais, émincés en lames; ranger les tronçons de poisson sur les champignons; assaisonner et mouiller à trois quarts de hauteur avec du vin blanc et la cuisson de 2 douzaines d'huîtres blanchies; ajouter le suc d'un citron, un bouquet de persil garni, ainsi qu'un petit morceau de beurre-manié, mêlé avec 2 petites cuillerées de poudre de cary; fermer la casserole, la poser sur un bon feu, faire bouillir le liquide 12 minutes.

Enlever alors les tronçons, les dresser sur un plat chaud; retirer le bouquet, et faire réduire la cuisson à point; la lier avec 3 jaunes d'œuf; ajouter les huîtres à la sauce, la verser sur le poisson.

Soudac à la moscovite.

Écailler la queue d'un gros soudac; la couper en tranches de l'épaisseur de 3 à 4 centimètres ; ranger ces tranches sur une grille percée, les plonger à l'eau salée, bouillante ; ajouter un bouquet de persil, donner un bouillon au liquide, retirer la casserole du feu; 10 à 12 minutes après, égoutter le poisson, le dresser sur un risot, fini avec un peu de sauce tomate, du beurre, 3 douzaines de queues d'écrevisse, autant d'olives farcies aux anchois, conservées à l'huile.

Soudac à la crème aigre.

Préparer une béchamel réduite et finie à la crème aigre.

Fendre un moyen *soudac*, du côté du ventre, sur toute sa longueur, depuis la tête jusqu'à la queue, mais sans retirer l'arête centrale, ni diviser les deux parties.

Assaisonner le poisson des deux côtés, le mettre à plat dans un plat à gratin beurré; l'arroser avec du beurre, et le faire raidir au four. En égoutter alors le liquide, et le masquer avec une couche de la sauce préparée ; saupoudrer la sauce avec de la panure blanche, l'arroser avec du beurre, et faire prendre couleur à four vif.

Glisser alors le poisson sur un plat long; l'entourer avec des pommes de terre tournées en grosses olives, cuites à l'eau salée, bien ressuyées au four: servir en saucière le restant de la béchamel.

Petits soudacs aux huîtres, à la russe.

Faire pocher 3 à 4 douzaines d'huîtres dans du vin blanc ; les égoutter, les parer, les tenir de côté.

Tuer 3 petits *soudacs* vivants; couper la tête à niveau des ouïes, et le corps en tronçons. Fendre les têtes; les mettre avec les tronçons dans un sautoir beurré, avec un bouquet, parures fraîches de champignon, la cuisson des huîtres, du vin blanc : le mouillement doit arriver à hauteur du poisson ; le cuire à feu vif. Aussitôt qu'il est à point, enlever les tronçons ; les dresser à mesure sur plat, en supprimant les têtes.

Passer la cuisson, la lier avec un morceau de beurre-manié, et faire réduire la sauce quelques minutes. La finir avec suc de citron et persil haché. Entourer le poisson avec les huîtres, et verser la sauce dessus.

Pain de soudac, à la russe.

En Russie, on donne à ce mets le nom de *soufflé*, car on le fait ordinairement très léger. C'est précisément là où est l'erreur, par ce motif, que, si cet appareil est trop léger, il souffle et il retombe ; cela ne serait encore rien, mais ce qui est pire, c'est que cet appareil trop léger manque de qualité gastronomique. Je n'ai donc pas donné le nom de *soufflé* à ce mets qui ne doit pas l'être, car préparé d'après ma méthode, il est bien préférable ; tous les cuisiniers pourront se rendre compte de la différence.

On prépare ces pains non seulement avec le *soudac* qui n'existe qu'en Russie, mais avec tous les poissons de même nature, à chairs blanches : avec le *schill*, le *sandre*, le petit et le gros merlan, enfin avec la tanche, le brochet, les éperlans.

Dans la plupart des cas, cependant, il est bon de mêler aux chairs peu consistantes, quelques parties de chairs de brochet.

On trouvera plus loin la recette d'un pain de gélinotte à la russe, d'après la même méthode.

Pour un moule ordinaire uni et à cylindre, prendre 300 grammes de chairs de soudac ou de brochet ; en retirer peau et arêtes ; les piler et les passer au tamis. Les remettre dans le mortier, les piler de nouveau ; leur mêler peu à peu 3 jaunes d'œuf et un œuf entier, puis 200 grammes de beurre fin, sel et muscade. Retirer la farce dans une terrine mince ; la travailler 5 à 6 minutes avec une cuiller, pour la lisser ; la tenir 25 minutes sur glace ; la travailler encore et lui incorporer peu à peu la valeur d'un demi-litre de crème fouettée.

Faire un petit essai de l'appareil dans un moule à tartelette, en le faisant pocher à la bouche du four : il doit bien se tenir, sans être léger : ni la crème, ni les œufs doivent se sentir dans la bouche ; c'est le goût du poisson seulement qu'on doit sentir.

Avec cet appareil remplir le moule beurré ; le mettre dans une casserole avec de l'eau chaude, et poser la casserole sur le feu ; au moment où l'ébullition va commencer, couvrir la casserole, la retirer sur le côté ; 12 minutes après, découvrir la casserole et la pousser au four, afin de faire raffermir l'appareil sur le haut, mais sans ébullition ; à défaut de four mettre du feu sur le couvercle.

Aussitôt que l'appareil est raffermi, retirer la casserole du feu ; 5 minutes après démouler le pain sur un plat ; le masquer avec une sauce aux huîtres ou une sauce *riche*, c'est-à-dire une sauce aux crevettes, finie avec du beurre rouge.

Sandres à la mode de Dantzig.

Le sandre (*zander*) est un poisson commun en Prusse, de Potsdam, à Koenigsberg.

Faire blanchir 3 douzaines d'huîtres du *Holstein* avec un verre de vin blanc; passer la cuisson; laver les huîtres, les parer, les éponger.

Choisir 2 moyens *sandres* en vie, les tuer, les écailler, couper les nageoires, les vider par les ouïes, les distribuer par tronçons; ranger ceux-ci, ainsi que les têtes, dans une casserole plate, dont le fond est masqué avec des branches de persil et parures crues de champignon; mouiller à peu près à hauteur avec du vin blanc et la cuisson des huîtres : ajouter un morceau de beurre-manié, distribué en petites parties.

Couvrir hermétiquement la casserole, faire cuire le poisson 10 minutes, sans le saler, de façon que la cuisson se trouve à moitié réduite quand le poisson est cuit. Enlever alors les tronçons de sandre avec une fourchette, les dresser sur un plat chaud. Faire réduire la sauce, la passer dans une autre casserole, lui mêler les huîtres; la faire bouillir et la lier avec 2 jaunes d'œuf délayés; la finir, en lui incorporant un morceau de beurre et le suc d'un citron : la verser sur le poisson.

Sandre (*zander*) bouilli, sauce bavaroise. (Dessin 131.)

Écailler et vider un *sandre*, pesant 3 à 4 kilogrammes; en écourter les nageoires, le ciseler transversalement des deux côtés et en biais; le saupoudrer avec 2 ou 3 poignées de sel, le faire macérer une heure. Le laver, en brider la tête, l'appuyer sur son ventre, en le fixant sur la grille d'une poissonnière; le mouiller à couvert avec de l'eau froide et du vin blanc; ajouter le sel nécessaire, un bouquet de persil; faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté, le maintenir frémissant trois quarts d'heure.

Au moment de servir, égoutter le poisson; le débrider, le dresser sur un plat long couvert d'une serviette; l'entourer avec du persil; en frotter les surfaces avec du beurre; envoyer séparément la sauce suivante :

Sauce bavaroise. — Mettre dans une casserole 4 cuillerées de bon vinaigre, le faire réduire de moitié, le retirer du feu, lui mêler 4 jaunes d'œuf, un morceau de beurre, quelques copeaux de racine de raifort, noués; battre l'appareil, ajouter sel et muscade, le tourner sur feu modéré jusqu'à ce qu'il soit lié; le

retirer alors du feu ; enlever le bouquet, et lui mêler peu à peu 100 grammes de beurre divisé en petites parties ; poser la casserole sur feu très doux, fouetter

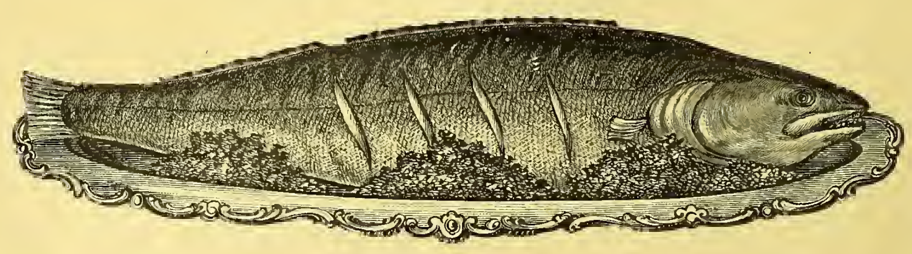


Fig. 131.

l'appareil pour le faire mousser, sans le faire bouillir ; le retirer et incorporer encore 100 grammes de beurre d'écrevisses.

Huîtres au naturel.

Les huîtres de Cancale et d'Ostende sont celles qu'on mange le plus ordinairement à Paris ; à Londres on mange les petites huîtres, exactement semblables et de la même espèce que celles d'Ostende. Dans le midi de la France, ce sont les huîtres *cuiller* ou huîtres *vertes ;* en Italie celles *del Fusaro* sont renommées. Dans l'Allemagne du Nord ce sont celles du Holstein. Toutes les espèces sont estimables ; cependant les huîtres d'Ostende sont généralement plus recherchées des gourmets.

Pour servir les huîtres dans les meilleures conditions, il faut les ouvrir et les envoyer aussitôt, car l'huître doit être mangée vivante ; c'est en raison de ce fait qu'on ne détache jamais les huîtres des coquilles, en les ouvrant, parce que l'huître ouverte peut cependant rester vivante, tant qu'elle n'est pas entièrement détachée de sa coquille, tandis qu'elle meurt dès qu'on la détache. Non seulement les huîtres mortes ne sont plus bonnes pour les amateurs, mais elles peuvent devenir malfaisantes.

Ouvrir [1] les huîtres à l'aide d'un couteau à courte lame, en glissant celle-ci dans la jointure des 2 coquilles, en ayant soin de ne pas répandre l'eau, mais surtout en tenant l'huître avec un linge plié, afin de prévenir tout accident. Quand les deux coquilles sont séparées, enlever les fragments d'écailles qui pourraient s'attacher aux chairs ; dresser les huîtres sur un plat [2], sans les

1. On vend aujourd'hui des petites machines à ouvrir les huîtres, très faciles à manier et très pratiques.

2. J'ai vu en Angleterre et en Allemagne dresser les huîtres sur un gradin en faïence formant pyramide et tournant sur lui-même. Cette méthode mérite d'être signalée.

détacher, les servir avec de la *mignonnette*, du beurre frais ou des tartines, ainsi qu'avec des citrons coupés.

Huîtres au cary.

Ouvrir 5 à 6 douzaines de grosses huîtres; mettre les chairs dans une casserole avec un verre de vin blanc, leur donner 2 bouillons ; les jeter aussitôt sur un tamis, en recueillant leur cuisson ; les rafraîchir, les éponger, en supprimer les barbes et durillons, les déposer dans une casserole, les arroser avec 4 cuillerées de sauce blonde, au cary : donner un seul bouillon au ragoût, le lier avec quelques jaunes d'œuf, délayés avec un peu de crème ; le verser dans une bordure de riz, préalablement dressée sur un plat.

Huîtres de gombos, à l'américaine.

Couper de minces tranches de pain de cuisine, comme pour canapé ; les faire revenir au beurre des deux côtés ; les masquer, quand elles sont froides, avec une couche de beurre d'anchois.

Couper en deux, sur leur longueur, de gros *gombos;* en retirer les graines, et en étaler une couche épaisse sur chaque croûton. Assaisonner avec sel et poivre ; les servir

Et voilà comment, les Américains, à défaut d'huîtres, savent les imiter à bon marché.

Huîtres grillées, à l'américaine.

Les huîtres d'Amérique, celles du moins qu'on mange à New-York, et dont les gourmets font un si grand cas, sont très volumineuses, à écailles épaisses, de forme allongée. Elles pèsent de 3 à 500 grammes ; les chairs ont le volume d'une moule de moyenne grosseur. J'en ai reçu ces temps derniers de New-York, par les soins d'un obligeant ami. Je les ai préparées selon la formule qu'il prescrivait lui-même, elles ont été trouvées bien bonnes, même après un voyage si long, qui nécessairement en avait altéré les qualités. Aujourd'hui on trouve dans le commerce ces huîtres conservées.

Ouvrir les huîtres, rouler les chairs dans de la panure, les ranger sur un gril en fils de fer, à charnières, de façon qu'en fermant le gril, les huîtres se trouvent serrées ; les arroser légèrement avec du beurre fondu, les faire griller des deux côtés, en retournant le gril ; les dresser sur des tranches de pain grillées,

les arroser avec une maître-d'hôtel fondue : beurre, suc de citron, persil haché.

Huîtres d'Amérique à la béchamel.

Faire blanchir 2 douzaines de grosses huîtres jusqu'au moment de l'ébullition; les égoutter, les parer.

Avec leur cuisson et du lait, préparer une béchamel; la faire réduire, en incorporant un peu de crème ; la finir avec un morceau de beurre et quelques cuillerées de truffes cuites; lui mêler ensuite les huîtres, et dresser le ragoût sur un plat chaud.

Huîtres frites à la provençale.

Faire légèrement blanchir 4 à 5 douzaines d'huîtres avec un peu de vin blanc; les égoutter, les laver, les éponger sur un linge; les parer, les déposer dans une assiette; les assaisonner avec un peu de poivre, les saupoudrer avec du persil haché, les arroser avec de l'huile; les prendre ensuite, deux à la fois, les tremper dans une pâte à frire, les plonger à grande friture chaude. — Quand la pâte est colorée et sèche, égoutter les huîtres, les saler, les dresser en buisson sur une serviette pliée; les entourer avec du persil frit et des citrons coupés.

Pâte à frire. — Mettre la valeur d'un verre de farine dans une terrine, lui mêler un grain de sel, 2 cuillerées d'huile ; la délayer avec de la bière, du vin blanc ou de l'eau tiède, mais peu à peu, sans corder la pâte : elle doit être lisse et coulante. Si la pâte est délayée à la bière, la tenir une heure ou deux à l'étuve très douce; dans les deux cas, lui incorporer 2 blancs d'œuf fouettés, mais seulement au moment de l'employer.

Huîtres frites à la mode de Hambourg.

Prendre de grosses huîtres; détacher les chairs des coquilles, en supprimer les barbes, les rouler dans du parmesan râpé, les tremper ensuite dans des œufs battus, pour les paner avec des *zwiebachs* [1] pulvérisés ou des *biscottes* (non sucrées), dans le genre de celles de Bruxelles; les plonger à friture chaude, les égoutter aussitôt; les dresser sur une serviette avec du persil frit.

1. Les *zwiebachs* sont des petits pains au lait coupés en deux ou par tranches, séchés à four très doux, de façon à les colorer d'un beau jaune. Tous les marchands de comestibles et les boulangers d'Allemagne vendent des zwiebachs. On les mange ordinairement avec le thé.

Huîtres frites à l'américaine.

Tremper les huîtres dans des œufs battus; mêlés avec une petite partie de l'eau d'huîtres; les paner avec des *crackers* pulvérisés; les ranger dans une poêle, avec du beurre bien chaud, les cuire à feu vif des deux côtés, en les retournant; les dresser sur une serviette avec du persil frit et des citrons coupés.

Cromesquis d'huîtres.

Choisir de grosses huîtres; les ouvrir, les faire pocher avec un peu de vin blanc; les égoutter, les laisser refroidir; les parer, les couper en dés de moyenne grosseur, les déposer dans une terrine; lier ce salpicon avec un peu de bonne béchamel réduite avec une partie de la cuisson des huîtres et un peu de glace fondue; l'assaisonner avec une pointe de muscade, le laisser refroidir. Le diviser alors en parties de la grosseur d'un œuf; les aplatir, les placer chacune entre 2 bandes de pannequets sans sucre, ou bien des bandes d'ostie, ramollies entre un linge humide.

Dix minutes avant de servir, tremper les cromesquis dans une pâte à frire légère; les plonger à mesure dans de la friture chaude; leur faire prendre belle couleur; les égoutter, les dresser en buisson sur une serviette pliée.

Aspic aux huîtres.

Faire pocher 4 douzaines d'huîtres; les égoutter, en supprimer les barbes: déposer les chairs dans une terrine, les assaisonner avec sel et suc de citron.

Entourer avec de la glace pilée un moule à cylindre uni ou façonné; faire prendre au fond une couche de gelée; sur cette couche, dresser une partie des huîtres; les couvrir peu à peu, avec de la gelée. Recommencer l'opération couches par couches, jusqu'à ce que le moule soit plein. Une heure après, tremper vivement le moule à l'eau chaude, et renverser l'aspic sur un plat froid; l'entourer avec de la gelée hachée ou des croûtons de gelée. Envoyer séparément une saucière de mayonnaise.

Bouchées aux huîtres. (Dessin 132.)

Préparer une pâte feuilletée avec 500 grammes de farine, autant de beurre; lui donner 5 tours et demi; la laisser reposer quelques minutes; l'abaisser de

forme carrée, ayant 5 à 6 millimètres d'épaisseur; couper sur sa surface une vingtaine d'abaisses, avec un coupe-pâte cannelé, ayant 5 centimètres de diamètre ; ranger ces abaisses à distance, sur une plaque mince, mouillée ; les dorer en dessus, et cerner légèrement la surface avec un coupe-pâte uni, ayant 3 centimètres au plus de diamètre, trempé dans de l'eau chaude ; rayer la partie coupée avec la pointe d'un petit couteau. Cuire les bouchées 25 mi-



Fig. 132.

nutes, à bon four. — D'autre part, faire blanchir 2 à 3 douzaines d'huîtres; les laver, les parer, les diviser chacune en deux ou trois parties; les mettre dans une casserole, les masquer avec une bonne sauce béchamel, réduite avec des parures ou cuisson de champignons. Avec cet appareil, emplir les bouchées bien chaudes, les dresser en buisson sur une serviette pliée.

Croquettes aux huîtres d'Amérique.

Faire légèrement blanchir de grosses huîtres; les égoutter, les parer, les assaisonner avec un peu de cayenne, les envelopper avec une couche d'appareil à croquette de homard, en leur donnant la forme d'un œuf. Paner les croquettes, les faire frire, les dresser en buisson sur une serviette pliée.

Huîtres à la tartare.

Faire pocher 5 à 6 douzaines d'huîtres; les égoutter, les parer, les déposer dans un plat ; les assaisonner avec une pincée de poivre, un peu d'huile et suc de citron. — Préparer une petite mayonnaise aux œufs, lui mêler une pincée d'échalotes hachées, ainsi que 2 cuillerées de fines-herbes crues, composées de ciboulette, estragon, cerfeuil et marjolaine, câpres et cornichons; finir la sauce avec une cuillerée de bonne moutarde.

Au moment de servir, mêler la moitié de cette sauce avec les huîtres. Avec cet appareil garnir 10 coquilles de table ; le masquer en dessus avec une légère couche de mayonnaise, l'entourer avec un cordon de gelée hachée.

Croûtes aux huîtres

Couper des tranches de mie de pain de cuisine, ayant à peu près un centimètre d'épaisseur; les parer de forme ovale, les cerner sur une surface, les faire frire au beurre ; les vider du côté cerné, les tenir au chaud.

Parer quelques douzaines de grosses huîtres blanchies ; les diviser en petits dés : déposer ceux-ci dans une casserole, les assaisonner avec une pincée de cayenne, les lier avec un peu de béchamel réduite avec la cuisson des huîtres et avec de la bonne crème, finie avec un morceau de beurre fin. Avec cet appareil, emplir les croûtes chaudes ; les dresser sur serviette pliée. — On peut masquer l'appareil avec un peu de béchamel, le saupoudrer avec de la panure, l'arroser avec du beurre, et le glacer à la salamandre.

Les anges à cheval.

Ouvrir quelques douzaines de grosses huîtres ; en supprimer les barbes et les parties calleuses ; déposer les chairs dans une assiette, assaisonner avec du poivre et du beurre fondu ou de l'huile.

Faire blanchir un morceau de lard ; quand il est froid, le couper en bandes minces ; sur celles-ci, couper des morceaux carrés du diamètre des huîtres. Prendre les huîtres une à une, les enfiler à de petites brochettes en argent, en les alternant chacune avec un petit carré de lard : mettre 6 huîtres à chaque brochette. Saupoudrer le tout avec de la panure mêlée avec du persil haché ; les faire griller à feu vif : 3 minutes seulement. — Dresser les brochettes sur un plat chaud, en les plaçant sur des croûtes en pain de cuisine, de forme longue et mince, frites au beurre, bien chaudes.

Moules farcies, à la turque

Mettre dans une casserole 3 douzaines de grosses moules propres ; les faire ouvrir sur le feu ; les égoutter, sans séparer les deux coquilles ; les laver, les placer sur un tamis. — Laver 300 grammes de riz ; le faire égoutter une demi-heure, sur un tamis. — Hacher un oignon, le faire revenir avec de l'huile, lui mêler le riz ; faire revenir celui-ci quelques secondes, le mouiller avec du bouillon de poisson et avec une partie de la cuisson des moules (3 décilitres de riz, 7 décilitres de liquide) ; faire bouillir le liquide, jusqu'à ce qu'il soit

absorbé par le riz : celui-ci doit être peu cuit ; le retirer du feu, lui mêler les moules, une poignée de raisins de Corinthe et une poignée de *pignoli* hachés, un peu de poivre, une pincée de fenouil également haché.

Avec cet appareil, emplir les doubles coquilles ; les fermer, les nouer avec du fil, les ranger dans une casserole plate, en les serrant les unes contre les autres ; les mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon de poisson, les cuire 25 minutes, à couvert et à feu doux ; les dresser sur un plat, les arroser avec leur cuisson.

Grenouille-bœuf (Rana mugiens).

C'est une sorte de *grenouille* originaire de l'Amérique, dont j'ai vu un spécimen au Havre. Cette grenouille atteint souvent 40 centimètres de longueur, son dos est brun, marqué de taches brunes, son ventre est blanc, mais également tacheté de brun. — La chair cuite de cette grenouille est très estimée des Américains ; on la mange grillée, frite, en ragoût.

Petites truites au court-bouillon.

Tuer 5 à 6 petites truites ; les ouvrir du côté du ventre ; en retirer les boyaux et les ouïes, ne pas les écailler, mais en laver l'intérieur, sans enlever le limon de la peau. — Ranger les poissons sur la grille d'une poissonnière, les plonger dans un court-bouillon simple : sel, eau et vinaigre, en ébullition ; faire reprendre le bouillon au liquide, et retirer la casserole sur le côté du feu ; la couvrir ; 6 à 8 minutes après, égoutter les truites ; les dresser sur une serviette pliée, les entourer avec des feuilles de persil ; envoyer séparément une saucière de beurre fondu.

Truites à la genevoise.

C'est à l'hôtel des Bergues, à Genève, que j'ai appris cette préparation digne de l'attention des gourmets.

Nettoyer 4 ou 5 petites truites fraîches. — Beurrer grassement une casserole plate ; ranger les truites sur le fond de celle-ci, l'une à côté de l'autre ; les arroser avec un verre de vin blanc, les saler légèrement, les cuire 10 à 12 minutes, à feu vif, avec du feu sur le couvercle ; les enlever aussitôt, les dresser sur un plat ; les glacer au pinceau, et les tenir à la bouche du four. Allonger la cuisson avec un peu de glace fondue ; donner un bouillon au liquide, le retirer du feu ; lui incorporer, hors du feu, un morceau de beurre à la maître-d'hôtel, divisé en petites parties ; finir la sauce avec le suc d'un citron, la verser à côté des truites ; dresser à chaque bout du plat un bouquet de petites

pommes de terre coupées en boule, frites au beurre; garnir les bords du plat avec des tranches de citron.

Tronçons de truite, à la mayonnaise. (Dessin 133.)

Supprimer la tête et la partie mince de la queue à 6 petites truites récemment tuées, tenues sur glace 2 à 3 heures; les essuyer à l'intérieur, sans enlever le limon de la peau; les plonger alors dans un court-bouillon simple, en ébullition; retirer aussitôt la casserole du feu, la couvrir, et laisser refroidir les tronçons dans leur cuisson; les égoutter ensuite; les éponger, les tenir sur glace une demi-heure; les napper à la gelée mi-prise.

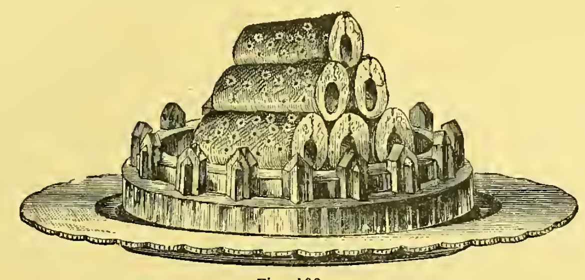


Fig. 133.

D'autre part, faire prendre sur glace une bordure de gelée claire. — Au moment de servir, démouler cette bordure sur plat; garnir le centre d'une couche de gelée hachée, et sur celle-ci, ranger les tronçons de truite, en buisson. Envoyer séparément la sauce suivante :

Sauce mayonnaise. — Déposer 3 jaunes d'œuf dans une terrine, ajouter une pincée de sel, une pincée de poudre de moutarde; les broyer avec une cuiller en bois, puis les tourner, en incorporant peu à peu, la valeur d'un verre et demi de bonne huile, de façon à lui faire prendre du corps; ajouter de temps en temps quelques parties de suc de citron; quand l'huile est absorbée, la sauce doit être bien liée, lisse, compacte; l'assaisonner, la finir avec un filet de vinaigre et quelques gouttes d'eau froide; la verser dans la saucière.

Truite à la gelée. (Dessin 134.)

Tuer une belle truite vivante; en couper les nageoires, la vider par les ouïes; la laver et emplir le vide du ventre avec une farce ordinaire de poisson; en brider la tête, la tenir sur glace 3 à 4 heures; la cuire au court-bouillon, en procédant comme il est dit à l'égard du saumon entier. — Quand elle est

froide, bien égouttée, l'éponger, la poser sur un fond-d'appui de forme ovale, masqué sur le haut, avec du papier blanc ; la *caler* des deux côtés avec du pain frit, afin de la maintenir d'aplomb ; la napper alors au pinceau, avec de la

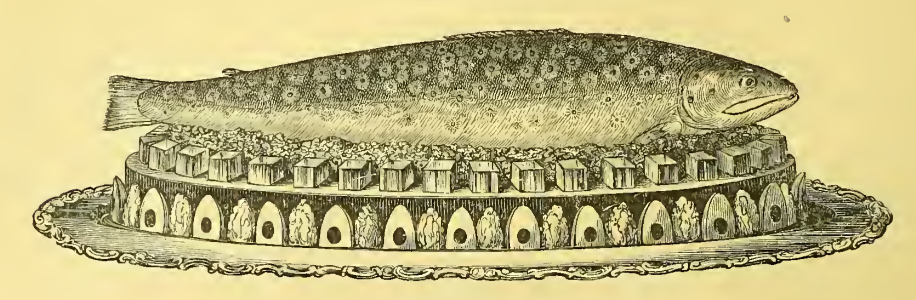


Fig. 134.

gelée mi-prise ; l'entourer avec un épais cordon de gelée hachée ; border le haut du fond-d'appui avec de gros croûtons de gelée, et entourer sa base avec des moitiés d'œuf, alternées chacune avec un demi-cœur de laitue. Envoyer séparément une ou deux saucières de mayonnaise.

Matelote de truites, à la russe.

Émincer un oignon et une carotte ; les mettre dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil garni d'aromates, une gousse d'ail ; faire revenir, et mouiller avec la valeur d'un litre de vin blanc, un peu de bouillon ; ajouter du sel et quelques épices ; faire bouillir le liquide, lui mêler 4 à 5 petites truites propres, coupées en tronçons, ainsi qu'un petit sterlet également coupé ; couvrir la casserole, cuire le poisson 12 à 14 minutes à feu vif ; le retirer alors, et verser la cuisson dans une casserole plate, en la passant.

Dégraisser le liquide, lui mêler une douzaine de têtes de champignon, crues, et quelques cuillerées de glace fondue ; le faire réduire d'un tiers ; le lier avec du beurre-manié, de façon à obtenir une sauce légère ; ajouter les tronçons de poisson à cette sauce, en même temps que 2 douzaines de petits oignons glacés. Au premier bouillon, retirer la casserole sur feu doux ; faire mijoter le poisson 7 à 8 minutes ; dresser le ragoût sur un plat, l'entourer avec quelques croûtons frits, et avec 2 douzaines de petites quenelles de poisson, pochées, dressées en bouquets ; alterner ceux-ci avec des bouquets d'oignons et champignons. Finir la sauce avec un petit morceau de beurre d'écrevisses et 150 grammes de beurre fin divisé en petites parties. Arroser le poisson avec cette sauce, et l'envoyer.

Truite à l'épicurienne.

Écailler une truite d'un kilogramme, à peu près ; la vider, la bien essuyer, la poser sur un plat à gratin, creux, étroit, beurré au fond. Saler légèrement le poisson, l'entourer avec quelques parures de truffes, un bouquet de persil ; le mouiller avec 2 verres de madère, le couvrir avec un papier beurré, et faire bouillir le liquide ; cuire la truite jusqu'à ce que le liquide soit réduit de moitié. Verser alors sa cuisson dans une petite casserole, lui mêler quelques cuillerées de glace de viande, la lier avec du beurre-manié, de façon à obtenir une sauce légère ; lui donner quelques bouillons, la passer au tamis fin, sur le poisson ; entourer celui-ci avec 3 truffes crues, émincées ; continuer l'ébullition.

Huit à dix minutes après, enlever la truite avec attention, la poser sur un plat long ; ranger les truffes autour ; finir la sauce, hors du feu, avec un petit morceau de beurre d'anchois, une pincée de persil haché et le suc d'un citron ; en arroser le poisson et servir.

Coulibiac de truites.

Lever les filets de 7 à 8 petites truites, ainsi que de 2 douzaines de *ierschis* ou de petites perches ; assaisonner ; leur mêler quelques douzaines de queues d'écrevisse, cuites ; les tenir sur glace.

Avec 500 grammes de chair de soudac, préparer une farce à quenelle ; quand elle est passée, lui mêler 4 cuillerées de fines-herbes cuites. — Cuire à grande eau 300 grammes de riz, en tenant les grains secs, entiers et fermes ; l'égoutter sur un tamis, le mettre dans une casserole, lui mêler 150 grammes de beurre ; l'assaisonner. Fermer hermétiquement la casserole, la tenir 12 minutes à la bouche du four ; retirer alors le riz, le laisser refroidir. — Étaler, sur une serviette farinée, une abaisse en pâte à coulibiac plus longue que large, en masquer le centre avec une couche de la farce préparée ; sur celle-ci, étaler une couche de riz cuit et froid ; sur ce riz, ranger les filets de poisson, par couches, en entremêlant chaque couche avec des fines-herbes cuites, liées avec un peu de sauce froide ; masquer le poisson avec le restant de la farce, et terminer le pâté en procédant comme il est dit page 137. Faire lever une heure la pâte, à température tiède ; l'humecter au pinceau avec du beurre, la saupoudrer avec une poignée de panure blanche. Cuire le pâté à four modéré, pendant une heure ; le dresser sur un plat, et envoyer séparément une saucière d'espagnole réduite au vin blanc.

Truite saumonée, aux truffes

Écailler et vider par les ouïes une truite d'un kilogramme, fraîche, à chairs fermes ; la laver, l'éponger à l'intérieur.

Hacher 4 truffes fraîches, pelées ; les piler, ajouter le tiers de leur volume de mie de pain ramollie, et le même volume de beurre ; assaisonner l'appareil, le saupoudrer avec du persil haché, et, avec lui, emplir l'intérieur de la truite. Poser celle-ci sur un plat à gratin beurré ; la saler, l'arroser avec du beurre, la couvrir avec du papier, la pousser au four modéré ; la cuire, en l'arrosant souvent avec le beurre ; un quart d'heure après, verser dans le plat un demi-verre de vin blanc et quelques cuillerées de glace fondue ; faire bouillir le liquide, remettre le plat au four.

Quand la truite est cuite, la dresser sur plat ; détacher aussitôt la cuisson avec un peu de vin blanc, la faire bouillir, la lier avec du beurre-manié ; ajouter 2 truffes crues et hachées ; la faire bouillir, la retirer, la finir avec du beurre fin et suc de citron ; la verser sur la truite.

Raie à la sauce piquante.

Verser dans une casserole plate 5 à 6 litres d'eau ; ajouter quelques légumes émincés, un fort bouquet de persil, aromates, clous de girofle, demi-bouteille de vinaigre ; donner 5 ou 6 minutes d'ébullition au liquide ; couvrir la casserole, la tenir sur le côté du feu. — Couper d'abord les parties latérales de la raie, qu'on appelle les *ailes :* elles sont adhérentes au tronc ; ouvrir celui-ci, le vider, le diviser en deux ou trois parties. — Le foie, très estimé en général, doit être dégorgé, puis blanchi séparément.

Déposer les *ailes* et les morceaux du tronc dans une terrine, les saupoudrer avec une poignée de sel, les arroser avec un verre de vinaigre, les faire macérer une heure. Les rafraîchir, les ranger dans une casserole, les couvrir avec de l'eau froide ; ajouter sel et vinaigre ; faire bouillir le liquide, le retirer du feu ; enlever les morceaux de poisson, les égoutter, en supprimer la peau gluante qui couvre les chairs ; les remettre dans la casserole. Faire de nouveau bouillir le liquide, le retirer ; couvrir la casserole, la tenir un quart d'heure sur le côté. Égoutter le poisson, le dresser sur un plat, l'entourer avec du persil frit, et envoyer séparément la sauce suivante :

Sauce piquante. — Hacher un oignon, le faire revenir au beurre, dans une casserole, sans le colorer ; mouiller avec un demi-verre de vinaigre, ajouter un bouquet de persil, 2 feuilles de laurier, thym, grains de poivre et girofle.

Faire réduire le liquide de moitié; ajouter la valeur d'un verre de bouillon ou de jus, autant de sauce; au premier bouillon, retirer la casserole sur le côté du feu. — Un quart d'heure après, dégraisser la sauce, la passer au tamis, lui mêler 2 cuillerées de câpres entières, autant de cornichons coupés en dés ou hachés. — On sert souvent la raie simplement avec du beurre noir.

Croûtes de foie de raie, à la nantaise.

Le foie de raie est très délicat : préparé en petites croustades, il constitue un excellent mets de déjeuner.

Faire dégorger 2 ou 3 foies de raie ; les mettre dans une casserole avec eau, vinaigre, oignon émincé, bouquet de persil et sel ; faire bouillir le liquide, le retirer du feu; laisser refroidir les foies dans la cuisson. Les égoutter, les éponger sur un linge, les couper en morceaux.

Mettre dans une casserole 2 cuillerées d'échalotes et oignons hachés ; les faire revenir au beurre ; mouiller avec un peu de sauce blonde et quelques cuillerées de vin blanc ; faire réduire à consistance serrée. Quand l'appareil est à point, ajouter 2 cuillerées de câpres hachées, persil et estragon, un petit morceau de beurre d'anchois, une pointe de cayenne ; ajouter les morceaux de foie, et, avec lui, emplir quelques petites croûtes en pain de cuisine, de forme ovale, cernées, frites au beurre et vidées ; le lisser avec le couteau, le saupoudrer avec de la panure ou du parmesan ; l'arroser avec du beurre, et glacer le dessus avec la salamandre ; dresser les croûtes sur une serviette.

Pâté froid de sterlet.

Si, à Saint-Pétersbourg, quelqu'un s'occupait de préparer des pâtés froids de sterlet dans de bonnes conditions, je ne doute pas que ce mets ne fût apprécié et mis à l'ordre du jour par les gourmets de tous les pays; j'ai eu l'occasion d'en préparer quelquefois, j'ai trouvé que les qualités de ce poisson se prêtaient parfaitement à cet emploi.

Nettoyer un sterlet ; le distribuer en tronçons, mettre ceux-ci dans une casserole avec du beurre et un verre de vin blanc, 2 poignées de parures de truffes fraîches, un bouquet de persil mêlé avec des aromates ; cuire le poisson 5 à 6 minutes ; couvrir la casserole, la retirer du feu. — Dix minutes après, égoutter la cuisson dans une terrine ; retirer les tronçons de la casserole, les couper chacun en deux parties sur leur longueur, afin d'en extraire les arêtes et corps durs ; les déposer dans un plat creux, leur mêler 5 à 600 grammes de

truffes crues, épluchées, coupées en quartiers; assaisonner avec sel, épices, persil haché ; les arroser avec quelques cuillerées de madère. Fermer le vase, faire macérer une heure le poisson avec les truffes et le vin.

Couper en morceaux 300 grammes de chairs de soudac ou de merlan et autant de brochet sans arêtes; les piler, les retirer. — Piler 400 grammes de lard frais, le mettre aussi de côté. — Piler enfin 4 truffes crues avec gros comme un œuf de panade, ainsi qu'avec les filets de 6 anchois. — Quand le mélange est opéré, ajouter à cette farce le lard et les chairs de poisson, pilées ; l'assaisonner de haut goût avec sel et épices, la piler encore ; 5 minutes avant de la retirer du mortier, lui incorporer un peu de bonne sauce réduite avec la cuisson du sterlet.

Avec de la pâte à dresser [1], foncer un moule à pâté; masquer le fond et les parois de la caisse avec une couche de farce ; emplir le vide avec les morceaux de sterlet et les truffes, par couches alternées avec de la farce, terminer et cuire le pâté selon les règles ordinaires. En le sortant du four, lui infiltrer, par le haut, quelques cuillerées de bonne gelée d'aspic au madère ; le laisser refroidir. — On peut aussi opérer avec du sterlet cru.

Sterlet au chablis (Dessin 135).

Choisir un sterlet de moyenne grosseur; en retirer les écailles aiguës des côtés et du dos; le ratisser, le vider, le laver; faire une petite incision au-dessous de la tête et à l'extrémité des chairs de la queue, afin de saisir le

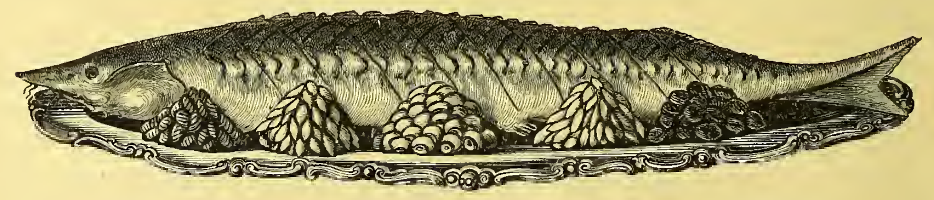


Fig. 135.

gros nerf tenant lieu d'arête principale : il est de la grosseur d'un macaroni ; quand il est à nu, le prendre avec un linge afin de le sortir peu à peu.

Distribuer le sterlet en 7 ou 8 tronçons, coupés un peu en biais ; les mettre dans une casserole dont le fond est beurré et masqué avec quelques tranches de

1. On prépare la *pâte à dresser* pour les pâtés froids avec 500 grammes farine, 300 grammes beurre, demi-litre eau froide, 2 jaunes d'œuf, sel : on la *fraise* trois fois. On peut aussi la préparer avec du beurre fondu dans 4 décilitres d'eau ; en ce cas, on ajoute 2 jaunes, et on souffle le beurre dans la fontaine.

racines de persil ; ajouter une feuille de laurier, une gousse d'ail non épluchée; saler le poisson, le mouiller aux trois quarts la hauteur avec du bon chablis, jus d'*agoursis* et le suc de 2 citrons; couvrir la casserole, faire bouillir le liquide à feu vif, de façon que, quand le sterlet est cuit, la cuisson se trouve réduite de moitié ; la dégraisser alors, lui mêler quelques cuillerées de bonne glace liquide ; lui donner un bouillon et la lier avec 2 cuillerées de sauce brune : ajouter encore le suc d'un citron.

Dresser les tronçons sur un plat long, en reformant le poisson; l'entourer des deux côtés avec des bouquets de truffes, d'olives, de quenelles, de champignons ; le masquer avec un peu de la sauce ; envoyer le surplus en saucière.

Sterlet à la moscovite.

Supprimer le gros nerf à un sterlet; l'éponger et le diviser en tronçons. Beurrer le fond d'une casserole plate pouvant juste contenir les tronçons ; les ranger l'un à côté de l'autre ; assaisonner ; distribuer en-dessus des petits morceaux de beurre, et mouiller à peu près à hauteur avec du vin blanc; faire partir vivement le liquide en ébullition; quand le poisson est cuit, sa cuisson doit se trouver réduite de moitié et légèrement liée ; enlever alors les tronçons avec une fourchette, et reformer le poisson sur un plat long; puis, mêler au liquide quelques cuillerées de purée de tomate et quelques cuillerées de madère ; faire bouillir la sauce 3 minutes; la retirer et la finir avec le suc de 2 citrons et un morceau de beurre d'écrevisses; la passer sur le poisson. — Le sterlet doit être mangé aussitôt cuit.

Aspic de sterlet.

Prendre un morceau de sterlet cuit; en retirer les arêtes, et diviser les chairs en tranches. — Incruster sur glace un moule uni; faire prendre au fond une mince couche de gelée, et décorer avec des détails d'*agoursis* reverdis, du blanc d'œuf cuit, des cornichons ; masquer le décor avec une autre couche de gelée, et quand elle est prise, dresser sur elle les tranches de sterlet, en couronne. Couvrir également les tranches avec de la gelée; laisser prendre celle-ci, et dresser une autre couronne de tranches de sterlet; continuer ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein.

Quand la gelée est bien raffermie, tremper le moule à l'eau chaude, et renverser l'aspic sur un plat; servir en même temps une saucière de mayonnaise, et une de raifort râpé, assaisonné avec huile, vinaigre, sel et sucre.

Stondin de sterlet.

Émincer une julienne composée de racines de céleri et de persil, carottes et oignons; mouiller avec un demi-litre de vin blanc; ajouter sel, grains de poivre, bouquet de persil.

Faire bouillir le liquide 7 à 8 minutes; ajouter 2 petits sterlets propres, coupés en tronçons; au premier bouillon, couvrir la casserole, la retirer sur le côté, afin de faire pocher le poisson sans ébullition; 10 minutes après, égoutter les tronçons, les déposer dans une terrine à pâté ou un moule à charlotte plus large que haut.

Mêler au liquide quelques cuillerées d'aspic; lui donner un bouillon, et supprimer le bouquet; le dégraisser, le verser sur les tronçons : la cuisson doit être allongée au point de pouvoir juste couvrir le poisson.

Tenir quelques heures le moule sur glace. Au moment de servir, le tremper à l'eau chaude, et renverser le *stondin* sur un plat; l'entourer avec des tranches de citron; envoyer en même temps une assiettée d'*agoursis*, pelés et coupés en tranches.

Petits sterlets au champagne.

Tuer 2 ou 3 petits sterlets vivants; les nettoyer, en retirer le gros nerf, les diviser en tronçons. Les mettre dans un sautoir beurré; les entourer avec une garniture composée de racines de persil et racines de céleris, coupées de 2 centimètres de long, à l'aide d'un petit tube à colonne, puis blanchies à fond. Ajouter quelques champignons crus et une petite garniture d'*agoursis* coupés de forme ovale, pelés, légèrement blanchis dans un poêlon [1].

Mouiller à moitié de hauteur avec du champagne sec et du jus d'*agoursis*; assaisonner; faire partir vivement le liquide en ébullition; cuire le poisson 12 à 14 minutes.

Enlever les tronçons à l'écumoire; les dresser sur plat, avec les racines autour. Passer la cuisson; la faire réduire avec un peu de sauce brune, de façon à la lier légèrement; en dernier lieu, ajouter encore un peu de champagne, et la verser dans le plat; sur chaque tronçon poser une tranche de citron coupée en deux.

1. Il est à remarquer que les *agoursis* coupés en morceaux, avec ou sans peau, deviennent d'un beau vert tendre si on les blanchit à l'eau, dans un poêlon et à couvert : il convient de les égoutter aussitôt qu'ils sont de belle teinte légère.

Bouillabaisse russe.

Tuer 2 petits sterlets ; les nettoyer; les diviser en tronçons, les tenir sur glace ; couper aussi en tronçons un petit soudac frais et une truite vivante.

Émincer 2 oignons et le blanc d'un poireau ; les mettre dans une casserole avec huile d'olives, 2 gousses d'ail; les faire revenir de couleur blonde ; ajouter les morceaux de sterlet et de soudac, une douzaine de *ierschis*, 6 grosses écrevisses, un bouquet de persil, quelques brins de fenouil, 2 petits piments rouges, une pincée de sel, une pointe de safran, les chairs d'un citron coupées en tranches, sans écorce ni semences, et enfin 3 cuillerées de purée de tomate; mouiller le poisson à hauteur avec deux tiers de vin blanc et un tiers de bouillon de poisson; faire bouillir le liquide à grand feu : 12 à 15 minutes, le retirer du feu ; enlever piments et fenouil; le verser dans un plat creux, sur de grandes tranches de pain, un peu épaisses; dresser le poisson sur un autre plat, l'envoyer en même temps que le bouillon et le pain.

Noix de tortue, à l'anglaise.

Parer une noix de tortue de ses parties nerveuses ; en larder intérieurement les chairs avec des filets d'anchois; la piquer avec du lard ; l'assaisonner, la déposer dans une terrine étroite, avec des légumes émincés et des aromates.

Verser dans une petite casserole la valeur d'un verre et demi de vinaigre; ajouter quelques grains de poivre, clous de girofle, piments; faire réduire le liquide d'un quart; le laisser refroidir, le verser sur la noix de tortue : la faire macérer 2 jours en lieu frais. L'égoutter, la placer dans une casserole étroite, foncée en braise ; l'arroser avec sa marinade, la faire cuire à l'étuvée : 2 à 3 heures, en l'arrosant souvent. L'égoutter, la dresser sur un plat; masquer le fond de celui-ci avec une sauce poivrade mêlée avec une pincée de cornichons hachés.

Tourte à la marinière (Dessin 136.).

Étaler sur le fond d'une tourtière une abaisse en pâte à dresser (page 184), ayant de 20 à 22 centimètres de diamètre; la couper ronde; en humecter les bords au pinceau.

Couper une bande en feuilletage à 6 tours, ayant un centimètre d'épaisseur, 4 de largeur, pouvant faire le tour de l'abaisse; appuyer cette bande tout autour sur la partie humide de l'abaisse, en l'ajustant à niveau des bords; couper les bouts en biais, pour les souder en les posant à cheval, après les

avoir humectés; puis, faire quelques cannelures sur l'épaisseur de la bande, la dorer en dessus. Masquer alors l'abaisse du fond, en dedans de la bande, avec un rond de papier beurré, et poser un moule à charlotte dessus; pousser la tourte à bon four, la cuire jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur, et la pâte bien sèche : 25 minutes suffisent. En la sortant, enlever le moule et le papier, glisser la tourte sur un plat, la tenir au chaud.

Avec 7 à 800 grammes de chairs de brochet, crues, préparer une farce à

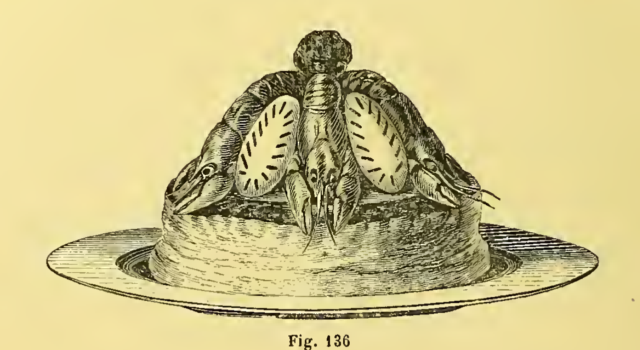


Fig. 136

quenelle; avec cette farce, mouler sur du papier beurré 4 grosses quenelles de forme ovale; les décorer avec des truffes, les faire pocher à l'eau salée.

Avec le restant de la farce préparer des petites quenelles longues, en les roulant sur la table farinée; les pocher également; les égoutter, les déposer dans une casserole plate; ajouter 3 douzaines de queues d'écrevisse, 2 douzaines d'huîtres blanchies et parées, ainsi que quelques champignons cuits, coupés sur le travers; mouiller ces garnitures avec la valeur de 4 décilitres de velouté maigre, réduit avec la cuisson des champignons et une partie de celle des huîtres, puis lié avec 2 jaunes d'œuf. Chauffer le ragoût sans ébullition, et avec lui, garnir la tourte; ranger en rosace, sur le haut, les 4 grosses quenelles, en les alternant chacune avec une belle et grosse écrevisse ; poser sur le centre une truffe entière.

Lamproie à la piémontaise.

Saigner une grosse lamproie; en retirer la peau, et en séparer la tête du corps ; distribuer celui-ci en tronçons; les mettre dans une casserole avec de l'eau froide, un peu de vinaigre ; poser la casserole sur le feu, remuer les tronçons avec une écumoire ; les chauffer jusqu'à ce point où l'épiderme peut s'en détacher; les égoutter alors, les déposer sur un linge, les saupoudrer avec un peu de sel, les frotter avec le linge afin d'en retirer l'épiderme. Les laver, les

ranger dans une casserole, les couvrir avec du vin blanc; ajouter sel, cannelle, bouquet de persil, aromates; faire bouillir le liquide 10 minutes, le retirer du feu. Avec la cuisson préparer la sauce, en procédant ainsi :

Sauce piémontaise. — Avec 150 grammes de farine, autant de beurre, préparer un roux; le délayer avec la cuisson du poisson et un peu de bon jus, de façon à obtenir une sauce légère; la tourner jusqu'à l'ébullition, la retirer sur le côté du feu, la cuire 25 minutes. La dégraisser, la passer au tamis dans une casserole; lui mêler un décilitre de marsala ou de madère, la faire réduire vivement, afin de lui donner de l'onction; à ce point, lui mêler les tronçons de lamproie, ainsi qu'une cuillerée de gelée de groseilles, un morceau de zeste de citron; retirer la casserole sur feu modéré.

Un quart d'heure après, lier la sauce avec le sang de la lamproie, mêlé avec un filet de vinaigre ; dresser le ragoût sur un plat creux dont le fond est masqué avec des croûtons de pain, frits au beurre.

Lamproie à la bordelaise.

Saigner une belle lamproie vivante, en faisant une incision sur l'extrémité de la queue; tenir le sang de côté. — Échauder la lamproie, en supprimer la peau, en la râclant; couper l'extrémité de la queue, pratiquer une incision tout autour du cou, au-dessous des ouïes; séparer tout doucement les parties coupées afin de saisir le nerf, à l'aide d'un linge, et l'enlever de toute sa longueur. Distribuer alors la lamproie en moyens tronçons; ranger ceux-ci dans une casserole avec des légumes et des aromates ; les mouiller à hauteur avec du bon vin rouge; poser la casserole sur feu vif, et cuire le poisson 10 minutes; égoutter la cuisson dans une terrine, en la passant.

Avec 125 grammes de beurre et 2 cuillerées de farine, préparer un roux léger; le cuire jusqu'à ce qu'il soit de couleur blonde ; le délayer avec la cuisson de la lamproie; faire bouillir la sauce, la retirer sur le côté, la cuire 20 minutes ; la dégraisser, la passer.

Dans l'intervalle, faire colorer, dans une casserole plate, avec du beurre, une douzaine de têtes de poireau, coupées de la longueur de 5 à 6 centimètres; les saler, leur mêler quelques cuillerées de jambon cru coupé en dés; 2 minutes après, les mouiller avec la sauce, les faire cuire à moitié. A ce point, ajouter les tronçons de lamproie, et finir de les cuire ensemble à feu modéré.

Quand le poisson est à point, égoutter attentivement les tronçons, les dresser dans un plat, avec les poireaux autour; mêler un peu de jus à la sauce, la dégraisser, la faire bouillir, la lier avec le sang de lamproie, la verser sur le ragoût, en la passant.

Lamproie à la bourguignonne.

Tuer une belle lamproie ; la nettoyer, en supprimer la peau et le gros nerf ; la distribuer en tronçons ; saupoudrer ceux-ci avec du sel.

Avec 120 grammes de farine et autant de beurre préparer un roux sans couleur ; le délayer avec du vin blanc, tourner la sauce jusqu'à l'ébullition : elle doit alors se trouver lisse, peu liée ; l'assaisonner et lui mêler les tronçons bien essuyés, ainsi qu'un bouquet garni ; cuire le poisson aux trois quarts. A ce point, ajouter une douzaine de champignons crus. Vingt minutes après, égoutter la sauce dans un sautoir, en la passant ; la dégraisser, la faire réduire à feu vif, sans la quitter.

Dans l'intervalle, dresser le poisson sur des tranches de pain, frites, rangées sur le fond d'un plat ; l'entourer avec les champignons et avec des petits oignons glacés. Quand la sauce est à point, la retirer du feu pour la beurrer ; la finir alors avec du poivre ou du cayenne et le suc d'un citron ; la verser aussitôt sur le poisson.

Petites lamproies frites, à la piémontaise.

Les jeunes lamproies de l'épaisseur d'un crayon sont très abondantes dans le *Pô;* dans la saison propice, elles sont très appréciées des gourmets Piémontais.

Choisir les lamproies vivantes, en supprimer la tête et le bout mince de la queue, les faire macérer quelques minutes avec du sel ; les laver vivement, les essuyer, les fariner, les plonger à friture chaude, les cuire à bon feu ; les égoutter, les dresser en buisson sur une serviette pliée, avec du persil frit et des citrons coupés.

Carpe à la marinière. (Dessin 137.)

Vider une belle carpe ; l'écailler, en écourter les nageoires, et emplir le vide du ventre avec une farce ordinaire. Enlever alors, sur les 2 filets, une partie de la peau, afin de mettre les chairs à nu, et les piquer. — Brider la tête du poisson, le fixer sur la grille d'une poissonnière ; l'assaisonner, le mouiller à moitié de hauteur avec du court-bouillon à moitié refroidi ; poser la poissonnière sur le feu, amener le liquide à l'ébullition ; 5 minutes après, couvrir la carpe avec un fort papier beurré, la pousser à four modéré, la cuire une heure et demie, en l'arrosant souvent. La sortir ensuite du four, pour l'égoutter. Passer sa cuisson au tamis ; la dégraisser. Remettre la carpe dans la poissonnière, et la tenir au chaud.

Mettre dans une casserole quelques décilitres de sauce brune, un peu de vin blanc et des parures crues de champignon ; lui incorporer peu à peu la cuisson du poisson ; quand elle est à point, la passer, la remettre dans la casserole ; lui donner un bouillon, et la finir hors du feu, avec 100 grammes de beurre fin.

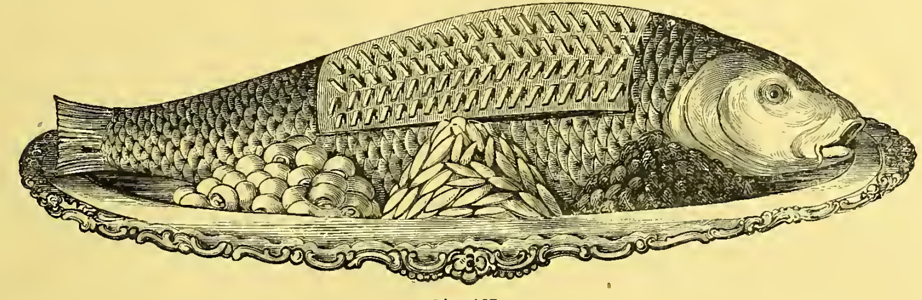


Fig. 137.

Dresser la carpe sur un plat, l'entourer des deux côtés avec un bouquet d'olives blanchies ; glacer le piquage au pinceau, masquer légèrement les autres parties du poisson et le fond du plat avec un peu de sauce. Mêler les laitances au surplus de la sauce, et verser celle-ci dans une saucière. — La carpe peut être piquée d'un seul côté ; en ce cas elle doit être cuite et dressée à plat.

Carpe de Noël, à la polonaise.

Les Polonais, à l'égal des Provençaux et des Italiens, célèbrent la veille de la Noël par un souper solennel où ils ne servent naturellement que des mets maigres : la carpe préparée dans les conditions que je vais décrire, est le mets traditionnel de ce festin.

Prendre une carpe vivante, en traverser la tête avec un couteau afin de la faire saigner ; en recueillir le sang ; l'écailler, la vider avec soin ; mettre les laitances dans l'eau avec du vinaigre, les faire blanchir. Distribuer le poisson en tronçons proportionnés ; les ranger dans une casserole dont le fond est masqué avec des racines de persil et oignons émincés ; saler légèrement le poisson, ajouter bouquet de persil, thym, laurier, poivre, girofles ; mouiller à peu près à hauteur avec de l'*hydromel*[1] ; faire bouillir le liquide 10 minutes, à feu vif ; retirer ensuite la casserole sur feu modéré ou au four.

Quand la carpe est cuite, passer la cuisson dans une autre casserole, la dégraisser, la faire bouillir, la lier avec un morceau de beurre-manié ; la cuire un quart d'heure ; lui mêler alors les chairs de 2 citrons, parées à vif et

1. L'*hydromel* est un vin liquoreux qu'on boit beaucoup en Pologne.

coupées en tranches, une poignée d'amandes douces émincées et séchées au four, autant de petits raisins de Corinthe, lavés à l'eau tiède. Donner encore 2 bouillons à la sauce ; la lier avec le sang réservé, mêlé avec un peu de bon vinaigre. Dresser la carpe sur un plat, l'entourer avec les laitances, l'arroser avec la sauce.

Carpe à la russe.

Beurrer un plat à gratin de forme longue ; étaler sur le fond une couche de légumes émincés : oignons, carottes et racines de céleri. Sur cette couche, poser une carpe de moyenne grosseur, propre ; la saler légèrement, la mouiller avec une demi-bouteille de vin blanc ; couvrir le poisson avec du papier beurré, le pousser au four modéré. Un quart d'heure après, le retourner, et finir de le cuire, en l'arrosant avec sa cuisson ; l'enlever alors avec l'écumoire, le dresser sur un plat long, et le tenir à la bouche du four.

Allonger la cuisson avec un peu de bouillon, donner quelques minutes d'ébullition au liquide, le passer ; le dégraisser ; lui mêler le quart d'un verre de madère, le faire bouillir, le lier avec de la fécule délayée à froid ; quelques minutes après, ajouter à la sauce une cuillerée de racines de raifort, râpées et hachées ; la passer aussitôt sur le poisson, et dresser de chaque côté un bouquet de choucroûte cuite.

Carpe à la bière [1].

Écailler des deux côtés une carpe de moyenne grosseur ; la fendre sur sa longueur, puis diviser transversalement chaque moitié en morceaux, en laissant le moins possible d'arêtes. Si la carpe est laitée, faire blanchir les laitances.

Beurrer le fond d'une casserole plate ; masquer ce beurre avec une couche d'oignons émincés ; sur ceux-ci, ranger les morceaux de carpe, les uns à côté des autres, ainsi que la tête coupée en deux parties, après en avoir retiré la pierre d'amertume. Saler le poisson, ajouter une racine de céleri, bouquet de persil, thym, laurier, grains de poivre, clous de girofle, et enfin 80 à 100 grammes de pain d'épice, préalablement coupé en petits dés ; mouiller le poisson à hauteur avec de la bière blanche, aigrelette, si possible ; donner 7 à 8 minutes d'ébullition au liquide ; le retirer aussitôt sur feu modéré : quand le poisson est cuit, la sauce doit se trouver légèrement liée, de belle couleur et de bon goût. — Dresser les morceaux de carpe sur un plat chaud, ainsi que les laitances blanchies ; passer la sauce sur le poisson.

1. Toutes les espèces de bière conviennent à cet emploi si elles sont légères ; mais la bière blanche d'Allemagne est préférable.

Bouchées aux laitances de carpe.

Préparer 18 bouchées, avec de la pâte feuilletée, au beurre ; les cuire, les vider. — Supprimer le boyau sanguin à une douzaine de laitances de carpe, les faire dégorger et blanchir ; les diviser en moyens morceaux. Verser au fond de chaque bouchée une petite partie de sauce à la crème d'anchois ou au coulis d'écrevisses ; les garnir chacune avec un morceau de laitance, les masquer avec un peu de sauce ; les couvrir, et les dresser.

Matelote de carpe (Dessin 138).

Nettoyer 3 moyennes carpes ; les diviser en tronçons ; couper la tête à hauteur des ouïes. — Faire dégorger les laitances, les blanchir. — Émincer un oignon et une carotte, les faire revenir à feu doux, dans une casserole, avec du beurre ; leur mêler alors les tronçons : assaisonner ; 2 minutes après,

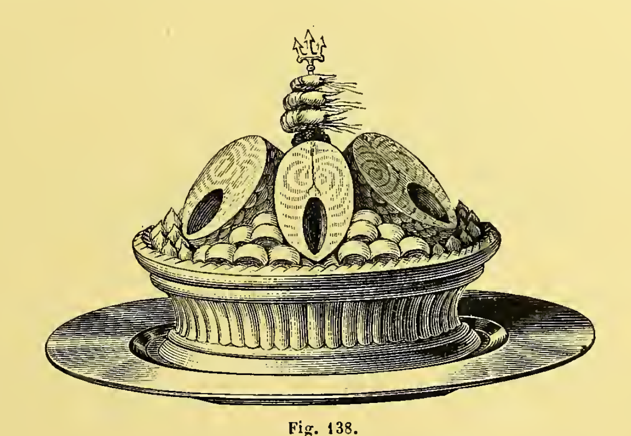


Fig. 138.

mouiller le poisson, juste à couvert, avec moitié vin blanc et moitié vin rouge ; ajouter 3 cuillerées d'eau-de-vie, bouquet de persil, aromates, grains de poivre ; clous de girofle, une quinzaine de champignons frais, crus. Faire bouillir le liquide, cuire le poisson 10 à 12 minutes ; retirer la casserole du feu, lier la sauce avec un morceau de beurre-manié, divisé en petites parties ; agiter la casserole jusqu'à ce que le beurre soit dissous.

D'autre part, cuire une croûte de pâté-chaud, emplie avec de la farce à quenelle de poisson. En la sortant du four la vider de moitié ; la coller sur plat.

Au moment de servir, garnir la croûte, à hauteur, avec les tronçons inférieurs des carpes, et quelques petites quenelles pochées ; sur cette première couche,

dresser en rosace les plus jolis tronçons de carpe ; garnir les intervalles avec des champignons et de petits oignons glacés ; fixer sur le centre un hâtelet garni avec des crevettes. Masquer le poisson et les champignons avec un peu de sauce ; mêler les laitances au surplus l'envoyer dans une saucière.

Tranche de thon, grillée.

Couper une tranche de thon de 3 à 4 centimètres d'épaisseur ; la saler, l'arroser avec de l'huile ; la poser sur un gril propre, la faire griller à feu modéré, en la retournant ; l'arroser souvent avec de l'huile. Quand elle est cuite, en supprimer la peau du tour, et la dresser sur un plat chaud ; l'arroser avec un peu d'huile, la servir avec une mayonnaise chaude, ou une remoulade froide.

Tranche de thon, aux petits pois.

Couper une tranche de thon un peu épaisse ; en piquer transversalement les chairs avec des filets de lard ou des filets d'anchois, traversant son épaisseur ; mettre le poisson dans une casserole avec de l'eau, le faire blanchir ; l'égoutter, l'éponger sur un linge, le déposer dans une casserole plate, foncée avec des débris de lard et des légumes émincés ; le saler légèrement, le mouiller juste à hauteur avec du bouillon et du vin blanc. Faire réduire le mouillement de moitié, et finir de cuire le thon sur feu modéré : quand il est à point, le mouillement doit être réduit à peu près à glace : l'égoutter alors sur un plafond, en supprimer la peau.

D'autre part, cuire trois quarts de litre de petits pois à la française, en les tenant peu saucés. Dresser le poisson sur un plat, et verser les petits pois autour. Allonger la cuisson du thon avec un peu de jus ; la passer, la dégraisser, la faire bouillir, et l'envoyer séparément.

Aiguillettes de thon frites.

Prendre une tranche de thon de 2 à 3 centimètres d'épaisseur ; en supprimer la peau, la diviser en deux sur le milieu ; détacher l'arête des chairs, et distribuer celles-ci en bandes minces, sur l'épaisseur de la tranche : c'est ce qu'on appelle des *aiguillettes;* les saler, les rouler dans de l'huile et du suc de citron ; les fariner, les plonger à grande friture chaude : la friture à l'huile est préférable. Aussitôt que les chairs sont roidies, enlever les *aiguillettes* à l'écumoire pour les égoutter ; les saupoudrer avec du sel, les dresser sur un plat avec du persil frit.

Poutargue à l'huile.

La poutargue est un caviar sec, pressé, préparé avec des œufs de thon ou de mulet ; on en fait un grand usage en Italie et dans tout l'Orient. — On coupe la poutargue en tranches minces, qu'on assaisonne avec de l'huile, du poivre, du suc de citron. — On sert ordinairement la poutargue comme hors-d'œuvre.

Turban de filets de sole, à la parisienne (Dessin 139).

Supprimer la peau noire à 5 moyennes soles ; en retirer les filets, les parer droits, les assaisonner ; en *contiser* la moitié aux truffes, c'est-à-dire faire de

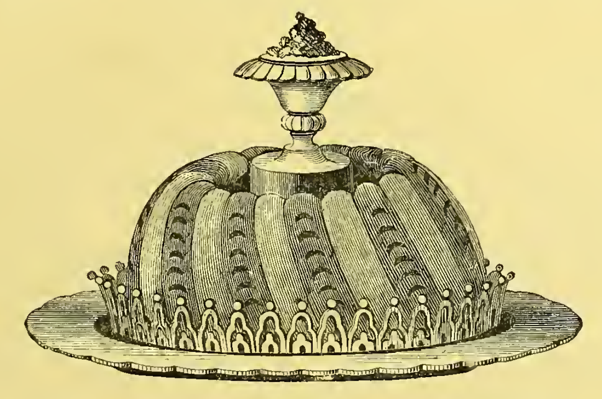


Fig. 139.

petites incisions, à distance égale, sur l'une des surfaces, et dans chacune d'elles, glisser des demi-lames de truffes bien rondes, coupées en biais sur le milieu, de façon à former un décor régulier.

Avec les parures des soles, un égal volume de chairs de brochet, du beurre, de la panade et des œufs, préparer une farce à quenelle (page 144). Avec les trois quarts de cette farce, emplir un moule à savarin beurré ; la faire pocher au bain-marie. Démouler la bordure sur une abaisse en pâte à dresser, cuite à moitié, coupée juste du diamètre du plat d'entrée ; masquer les parois de cette bordure avec une couche de farce, ranger le surplus de celle-ci sur le haut, en cordon épais, afin de relever la hauteur de la bordure en farce. Cela fait, appliquer les filets de sole contre les parois extérieures de la bordure, en les posant légèrement à cheval, et en faisant rentrer le côté le plus mince des filets dans le puits de la bordure, mais surtout en ayant soin d'alterner les filets, un décoré, l'autre nature.

Emplir le puits du turban avec un tampon en pain masqué avec du papier beurré ; envelopper également les filets avec du papier beurré ou du lard; soutenir celui-ci avec de la ficelle. Pousser le turban au four modéré, le cuire 35 minutes. En le sortant, le déballer; enlever le tampon, en éponger la graisse, le glisser sur un plat rond. — Border ce plat avec une bordure en pâte à nouille ou en pâte anglaise; coller sur son centre un tampon de pain frit, arrivant jusqu'à hauteur du turban; sur ce tampon, fixer une petite coupe en fer-blanc, masquée de pâte anglaise; la garnir avec des petites truffes rondes; masquer le turban avec une sauce blonde, réduite, très légèrement liée. Envoyer séparément une sauce aux huîtres. — La bordure du plat n'est pas obligatoire ; elle peut être supprimée.

Soles au vin blanc.

Supprimer la tête et la peau noire à 2 bonnes soles, fraîches, propres; les fendre d'un côté, sur le milieu; les éponger, les ranger, l'une à côté de l'autre, dans une casserole plate, beurrée, saupoudrée de fines-herbes crues; les saler, les mouiller à couvert avec du vin blanc; ajouter quelques feuilles de persil, une poignée de parures crues de champignon. Couvrir la casserole, la poser sur feu vif, et cuire les soles 8 à 10 minutes; la retirer sur le côté. Dix minutes après, égoutter les soles, les dresser sur un plat long.

Passer la cuisson, la remettre dans la casserole, la faire réduire d'un tiers ; la lier légèrement, quand elle est de bon goût, avec du velouté ou du beurre-manié, puis avec une liaison de 2 jaunes d'œuf; la finir, en lui incorporant 100 grammes de beurre divisé en petites parties, le suc d'un citron, une pincée de persil haché; masquer les soles avec la sauce, les servir aussitôt.

Soles à la hambourgeoise.

Faire blanchir 2 douzaines de grosses huîtres; les égoutter, en conservant la cuisson ; les parer, les tenir de côté.

Émincer en *julienne* des champignons crus, des racines de céleri et des racines de persil, tendres; blanchir ces légumes (excepté les champignons) à l'eau salée; les égoutter sur un tamis.

Couper transversalement 3 soles fraîches et propres. — Beurrer une casserole plate, étaler les légumes et les champignons au fond ; sur ceux-ci, ranger les morceaux de sole; les saler légèrement, les mouiller avec une demi-bouteille de vin blanc et la cuisson des huîtres ; les cuire à feu vif et à couvert. Les égoutter, les dresser sur un plat, en les reformant. Lier aussitôt la cuisson

avec un morceau de beurre-manié ; retirer la casserole du feu, finir la sauce avec le suc d'un citron, un morceau de beurre divisé en petites parties, ainsi qu'une pincée de persil haché ; verser la sauce et les légumes sur les soles.

Soles au gratin.

Hacher un oignon, une échalote, 5 à 6 champignons et une pincée de persil frais. — Beurrer un plat à gratin de forme longue, le saupoudrer avec une partie des fines-herbes, arroser celles-ci avec un peu de sauce brune, froide, et quelques cuillerées de vin blanc. Ranger sur le fond du plat 2 belles soles propres; les saupoudrer avec le restant des fines-herbes, un peu de sel, un peu de panure ; les arroser avec du beurre fondu, les pousser au four modéré, les cuire 18 à 20 minutes, en les arrosant avec leur cuisson; les servir dans le plat même, en posant celui-ci sur un autre plat.

Soles à la rochelaise.

Faire blanchir 2 douzaines d'huîtres; retirer la peau noire à 2 soles fraîches et propres; les fendre sur le milieu, les ranger dans un plat à gratin, beurré, saupoudré au fond avec une pincée d'oignon haché ; les mouiller avec un verre de vin blanc et quelques cuillerées de cuisson d'huîtres; les couvrir, les faire cuire au four; aussitôt qu'elles sont à point, égoutter leur cuisson dans une casserole, ajouter un bouquet garni, et faire réduire le liquide de moitié ; lui mêler un égal volume de sauce brune et une douzaine de têtes de champignon, crues, fendues par le milieu. Quand la sauce est à point, la retirer du feu, lui incorporer 150 grammes de beurre divisé en petites parties ; la finir avec du persil haché et le suc d'un citron. Dresser les soles sur un plat, les entourer avec les champignons et les huîtres, les masquer avec la sauce.

Sole grillée, sauce Colbert.

Retirer la peau noire d'une grosse sole ; couper en biais la partie osseuse de la tête ; la vider, la laver, l'éponger ; la fendre des deux côtés sur le milieu , l'assaisonner, la rouler dans du beurre fondu ; la paner, la faire griller à feu modéré, en la retournant. — Servir la sauce Colbert dans une saucière.

Filets de sole, à la flamande.

Lever les filets de 4 soles ; les battre légèrement, les parer, les assaisonner ; les masquer avec une couche d'œufs de hareng saur, liés avec un peu de farce crue ; rouler les filets en *paupiette ;* les ficeler, les faire cuire à court mouillement avec du beurre et un peu de vin blanc ; les laisser refroidir dans leur cuisson ; les couper ensuite en tranches transversales : assaisonner celles-ci, les dresser autour d'une salade de légumes, dressée en pyramide sur le centre d'un plat froid.

Filets de sole, aux champignons (Dessin 140).

Lever les filets de 3 soles propres ; les assaisonner, les battre légèrement avec le manche du couteau ; les parer, les masquer d'un côté avec une légère

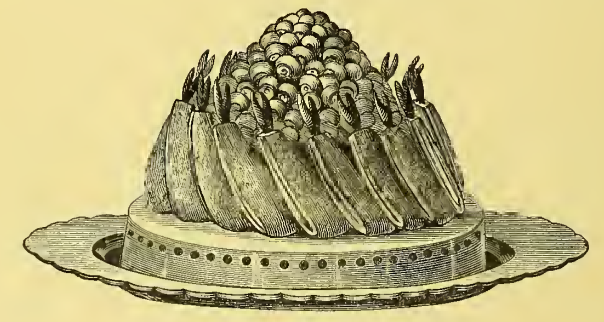


Fig. 140.

couche de farce crue ; les ployer en deux sur le travers, du côté masqué ; les ranger dans une casserole plate avec du beurre fondu, les arroser avec le suc de 2 citrons, les faire cuire, en les retournant ; les égoutter, les parer régulièrement, et piquer à chacun d'eux, en guise de manchette, une patte d'écrevisse cuite, non épluchée. Les dresser en couronne sur une bordure de farce de poisson, décorée, pochée, dressée sur un plat ; emplir le puits de la couronne avec une garniture de têtes de champignon ; masquer les filets et la garniture avec un bon velouté réduit à l'essence de poisson et avec les parures des champignons ; envoyer le surplus dans une saucière.

Filets de sole, à la Villeroi.

Lever les filets de 2 soles propres ; les couper en deux sur le travers, les assaisonner, les parer. — Hacher un oignon, le faire revenir au beurre, dans une casserole plate ; lui mêler une poignée de champignons frais, hachés ;

cuire ces fines-herbes 2 minutes. Ranger les filets dans la casserole, l'un à côté de l'autre, les cuire des deux côtés, les laisser refroidir dans leur cuisson. Les prendre alors un à un, en leur laissant adhérer les fines-herbes ; les tremper dans une sauce Villeroi, finie au moment ; les ranger à mesure sur une plaque, pour faire refroidir la sauce ; les rouler dans la panure, les tremper dans des œufs battus, et les paner.

Au moment de servir, plonger les filets à grande friture ; quand ils sont de belle couleur, les égoutter ; les dresser en couronne sur un serviette pliée, avec un bouquet de persil frit.

Salade de filets de sole (Dessins 141 et 142).

Prendre 3 soles, propres, sans peau ; les fendre d'un côté, les cuire avec du sel, de l'eau, du vin blanc : les laisser refroidir dans leur cuisson. Les égoutter,

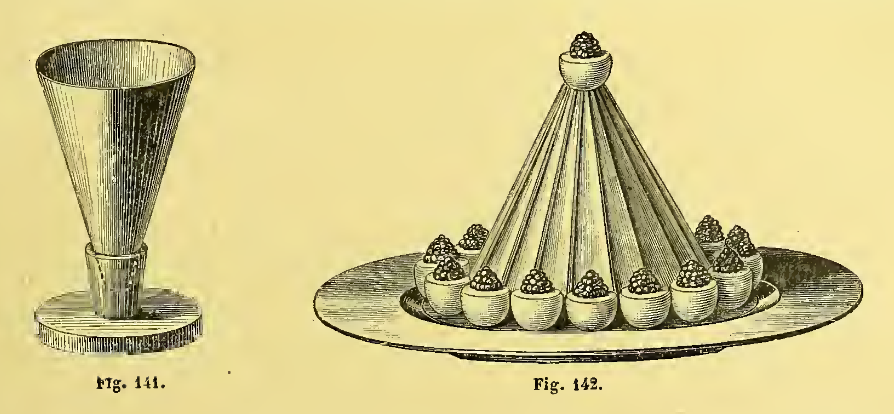


Fig. 141. Fig. 142.

en détacher les filets ; parer ceux-ci de forme égale et de même longueur ; les assaisonner, les arroser avec de l'huile et suc de citron.

D'autre part, préparer une salade de légumes cuits, coupés en petits dés ; l'assaisonner, la lier avec de la mayonnaise collée ; la verser dans un moule en fer-blanc, forme d'entonnoir, dont je donne ici le dessin ; poser ce moule debout sur de la glace, et faire raffermir la salade. Tremper ensuite le moule dans de l'eau chaude, et renverser la salade sur un plat.

Couper alors la pointe aiguë de cette pyramide, en masquer les surfaces avec une couche de mayonnaise collée ou de la gelée mi-prise ; dresser les filets de sole debout, contre la pyramide ; les napper à la gelée mi-prise, et poser sur le haut un demi-œuf garni avec de petits légumes ; entourer la base aussi avec une couronne d'œuf ; également garnis avec des légumes variés et nappés ; envoyer séparément une saucière de mayonnaise.

Gratin de filets de sole, à la marseillaise.

Lever les filets de 3 soles fraîches, propres; les battre légèrement, les parer d'une égale longueur ; les assaisonner.

Préparer une farce à quenelle avec 600 grammes de chairs de merlan, 200 grammes de panade, autant de beurre, 3 jaunes d'œuf (page 144).

Abaisser sur la table farinée 250 grammes de pâte à dresser, ordinaire ; couper cette abaisse ronde, un peu plus large que le diamètre d'un plat d'entrée ; l'étaler sur un plafond, en la masquant avec une couche de farce crue, ayant un centimètre d'épaisseur.

Prendre la moitié du restant de la farce, lui mêler 3 cuillerées de fines-herbes cuites : oignons et champignons hachés ; avec cette farce, masquer les filets, d'un côté; les ployer, en ramenant les deux bouts sur le centre ; les dresser alors en couronne sur les bords de l'abaisse en pâte, masquée avec la farce ; entourer cette couronne avec une bande de fort papier beurré, maintenir celui-ci avec de la ficelle ; poser dans le centre de la couronne un tampon en pain, masqué avec du lard ou du papier beurré, de façon à remplir le vide de cette couronne ; masquer aussi les filets avec du lard ; pousser le plafond au four.

Cuire le gratin 30 à 35 minutes; en le sortant du four, supprimer papier, lard et tampon ; en éponger la graisse, le glisser sur un plat ; emplir le vide de la couronne avec une garniture de petites quenelles préparées avec le restant de la farce, pochées au moment. Masquer légèrement les filets et le fond du plat avec une sauce aux moules. envoyer le surplus de cette sauce dans une saucière.

Filets de sole, à la rouennaise (Dessin 143).

Parer 18 petits filets de sole; les ranger dans une large casserole plate, avec du beurre et la valeur d'un verre de vin blanc ; les cuire à feu modéré, les égoutter, les parer droits, les remettre dans la casserole, les arroser avec leur cuisson dégraissée et passée.

Avec les parures des soles, autant de chairs de merlan, préparer une farce à quenelle. Avec cette farce, mouler des quenelles à la petite cuiller ; les faire pocher, les ranger dans une casserole plate avec 3 à 4 douzaine d'huîtres blanchies, quelques têtes de champignon, quelques truffes entières et des queues d'écrevisse.

Prendre la cuisson des huîtres, des champignons, des truffes et des filets de

sole; leur mêler une égale quantité de sauce brune, ainsi que les parures des truffes et des champignons ; réduire la sauce quelques minutes, sans la quitter; la passer ensuite et la beurrer.

Au moment de servir, dresser les filets en long, sur un plat, en formant la

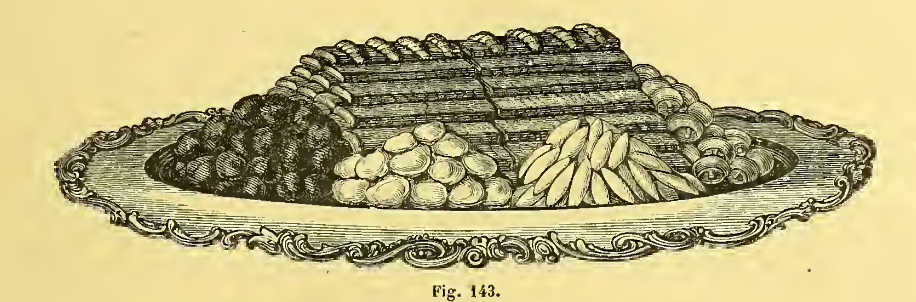


Fig. 143.

pyramide ; les masquer avec la moitié de la sauce, de façon à bien les napper; les entourer, de chaque côté, avec un bouquet de quenelles et d'huîtres; puis dresser les truffes sur un bout, et sur l'autre les champignons; ranger en dessus les queues des écrevisses; verser le surplus de la sauce dans une saucière.

Filets de sole, à la sauce de Provence.

Lever les filets de 3 soles; les diviser chacun en deux parties, les assaisonner, et les faire mariner une demi-heure avec persil et suc de citron. Les fariner, les plonger dans de la friture à l'huile, bien chaude. Quand ils sont cuits, les égoutter, les dresser sur un plat ou sur serviette, avec du persil frit autour. Envoyer séparément la sauce suivante :

Sauce de Provence. — Avec les arêtes du poisson, des légumes, du vin blanc, des aromates, tirer un peu d'essence de poisson ; la dégraisser, la passer, la faire réduire en demi-glace ; lui mêler une cuillerée de purée de tomate au naturel, ainsi qu'une cuillerée de sauce. Faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté du feu, et lui incorporer 125 grammes de bon beurre divisé en petites parties: l'incorporation doit se faire peu à peu, sans cesser de tourner la sauce; quand celle-ci est bien liée, la finir avec le suc d'un citron, une pointe de cayenne.

Tourte de filets de sole.

Lever les filets de 3 soles, les couper sur leur travers, chacun en deux ou trois parties.

Hacher un oignon, le faire revenir au beurre; ajouter 5 à 6 cuillerées de

champignons hachés; cuire ceux-ci, en les tournant, jusqu'à ce qu'ils aient réduit l'humidité; ajouter alors les filets de sole; les assaisonner; les cuire 3 minutes. Les saupoudrer avec persil haché, les retirer du feu, les laisser refroidir.

D'autre part, préparer une farce à quenelle avec 8 à 900 grammes de chairs de brochet. — Avec les arêtes et têtes de poisson, vin blanc et légumes, préparer une essence de poisson. Passer cette essence et l'incorporer à 5 à 6 décilitres de bon velouté en réduction.

Faire une abaisse en pâte à dresser; la couper juste du diamètre que doit avoir la tourte; la placer sur un plafond. — Couper une bande en feuilletage à 6 tours, d'un centimètre d'épaisseur, 4 de largeur et assez longue pour faire le tour de l'abaisse première. — Avec les rognures du feuilletage préparer une deuxième abaisse, plus large que la première.

Sur le centre de l'abaisse en pâte à dresser, étaler une épaisse couche de farce de poisson, s'arrêtant à 5 centimètres des bords; sur cette couche, dresser en dôme les filets de sole, en les soutenant avec la farce, à laquelle auront été mêlées les fines-herbes. Masquer aussi le dôme avec la farce.

Mouiller les bords de l'abaisse inférieure, et couvrir le dôme avec la deuxième abaisse : appuyer la pâte pour souder ces abaisses; la couper tout autour et l'humecter aussi; puis, entourer la base du dôme avec la bande en feuilletage; souder bien les deux bouts coupés en biais.

Orner le dôme avec une rosace de feuilles imitées en pâte; faire un trou sur le centre et l'entourer avec une petite bande de pâte roulée en cylindre. Dorer le dôme et la bande de ceinture ; cuire la tourte une heure et demie, à four modéré, en la couvrant de papier.

En sortant la tourte du four, la glisser sur un plat ; cerner le dôme à moitié de hauteur pour l'ouvrir, et par cette ouverture ajouter à la garniture quelques huîtres et laitances blanchies, quelques champignons cuits; arroser avec la sauce, et fermer l'ouverture; servir en même temps une saucière de sauce mêlée avec huîtres, laitances, champignons.

Langoustes à la bordelaise.

Tremper à l'eau bouillante 2 langoustes vivantes afin de les tuer; en détacher les queues, les couper en morceaux avec les coquilles.

Hacher un oignon et quelques échalotes; les faire revenir à l'huile; leur mêler les morceaux de langouste; les sauter sur feu vif, les assaisonner; ajouter un bouquet garni, 2 petits piments et 2 gousses d'ail; mouiller avec 2 verres de vin blanc ; les cuire 20 minutes. Les égoutter alors, les ranger

dans une casserole. Lier la cuisson avec quelques cuillerées de sauce tomate; la faire réduire 5 à 6 minutes. La passer sur les tronçons de langouste ; faire mijoter ceux-ci dans la sauce, 8 à 10 minutes ; les dresser sur plat; finir alors la sauce avec les parties crémeuses des coffres, passées au tamis, mêlées avec une pointe de cayenne et avec 75 grammes de beurre divisés en petites parties; quand le beurre est dissous, verser la sauce sur les langoustes.

Langoustes à la ravigote (Dessin 144).

Cuire 2 belles langoustes, à l'eau salée et acidulée, en procédant comme pour les homards, c'est-à-dire les cuire 10 à 12 minutes, puis les tenir encore un quart d'heure sur le côté du feu, à couvert : cuites d'après cette méthode les langoustes sont plus tendres, et leur chair n'est pas coriace.

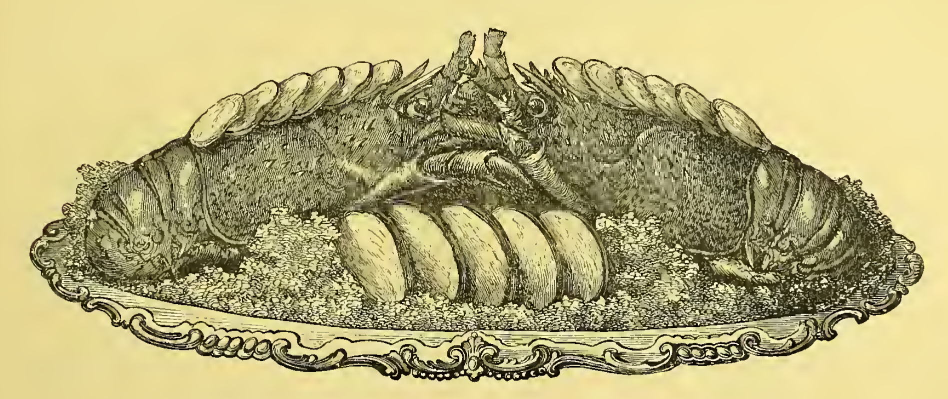


Fig. 144.

Quand les langoustes sont froides, en détacher, par le dessous, la chair entière, sans briser la coquille. Émincer la chair en tranches un peu en biais; les assaisonner, les napper à la gelée. Dresser la coquille des langoustes sur un plat long, en appuyant les têtes sur un tampon en pain masqué de beurre, fixé sur le centre du plat; les napper à la gelée, et les entourer avec des feuilles de persil ; puis, dresser les plus belles tranches sur le flanc du plat, des deux côtés ; dresser ensuite les tranches plus petites, à cheval sur le coffre des langoustes, entre 2 cordons de beurre poussé au cornet. Avec les langoustes, envoyer la sauce suivante :

Sauce ravigote. — Piler les filets de 4 anchois salés, propres ; les déposer dans une terrine, les délayer avec une cuillerée de moutarde anglaise, puis avec la valeur de 2 décilitres de mayonnaise aux œufs ; mêler à cette sauce,

3 cuillerées de fines-herbes crues, composées de feuilles d'estragon, de pimprenelle, de ciboulette, puis une cuillerée de câpres et autant de cornichons hachés.

Buisson de langoustes et de crevettes.

Couper en tranches la queue de 2 grosses langoustes cuites, refroidies; choisir les plus belles, les déposer dans une terrine, les assaisonner, les arroser avec huile et vinaigre. — Choisir quelques douzaines de belles crevettes fraîches, en supprimer les barbes.

Coller un fond-d'appui sur un plat, ayant un petit support en bois fixé sur son centre, en forme de pyramide; l'entourer avec une épaisse couche de beurre; contre cette pyramide, piquer 4 couronnes de crevettes, en superposant les couronnes. Fixer sur le haut du support un hâtelet transparent; puis, napper les crevettes à la gelée mi-prise, et emplir le vide de la dernière couronne avec de la gelée hachée; dresser les tranches de langouste en couronne, sur le fond-d'appui, et entourer celui-ci avec des croûtons de gelée; servir en même temps une saucière de mayonnaise.

Coquilles de langouste à la crème.

Couper en petits dés les chairs cuites d'une langouste; les déposer dans une terrine avec un tiers de leur volume de champignons cuits, également coupés en dés.

Faire réduire de la béchamel, dans une casserole, en incorporant peu à peu quelques cuillerées d'essence de poisson, mêlée avec un peu de cuisson d'huîtres; quand la sauce est à point la retirer du feu; ajouter le salpicon; l'assaisonner avec une pointe de cayenne, et avec lui, emplir quelques coquilles de table; saupoudrer l'appareil avec de la panure, l'arroser avec du beurre fondu, le faire légèrement gratiner au four ou à la salamandre; dresser les coquilles sur un plat, poser sur chacune d'elles une huître frite.

Salade russe, aux langoustes (Dessin 145).

Prendre 2 langoustes cuites; supprimer les coquilles de la queue; couper les chairs en tranches; les déposer dans une terrine, les assaisonner, les mariner. — Couper les chairs des pattes en petits dés; les mêler avec une salade de légumes variés, également coupés en dés; les lier avec de la mayonnaise collée.

Placer un moule à charlotte dans une terrine ; l'entourer avec de la glace pilée, en décorer ensuite les parois et le fond avec des losanges formés de blanc d'œuf poché, de cornichons crus ou de betteraves cuites; les disposer en échiquier, dans le genre représenté par le dessin, en ayant soin de tremper à mesure chaque détail dans la gelée mi-prise.

Emplir le vide du moule avec la salade préparée, liée sur glace. — Une heure après, tremper le moule à l'eau chaude, et renverser la salade sur

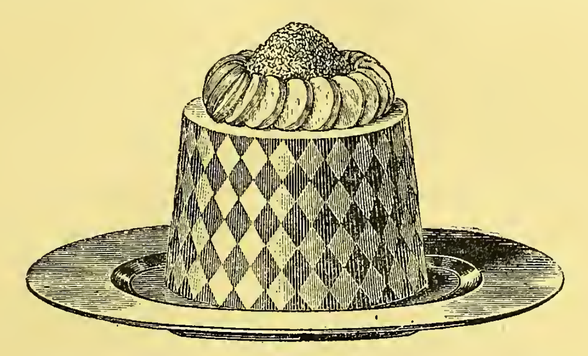


Fig. 145.

une couche de gelée prise sur plat. Napper à la gelée les tranches de langouste, les dresser à mesure en couronne sur le haut; garnir le puits avec de la gelée hachée; envoyer en même temps une saucière de mayonnaise aux œufs : ne démouler la salade qu'au moment de servir.

Homard bouilli[1], à la sauce rouge.

Détacher les œufs de la coquille, ainsi que les grosses pattes du corps d'un homard cuit; fendre celui-ci sur sa longueur; enlever du coffre les parties crémeuses, les tenir de côté. Retirer les chairs de la queue coupée, et garnir le fond des coquilles avec des feuilles de persil ou de la gelée hachée; couper les chairs de chaque moitié en tranches, un peu en biais les remettre chacune dans une coquille, mais en les renversant et les changeant de place, afin que le côté rouge se trouve en dessus. Fendre les coquilles des pattes, afin de mettre les chairs à découvert; les dresser sur l'un des bouts, appuyées sur un bouquet de persil; garnir aussi avec du persil le vide des coquilles du coffre; envoyer en même temps la sauce suivante :

1. Pour faire cuire les homards, il faut les plonger à l'eau bouillante, salée et acidulée; les cuire 8 à 10 minutes, les retirer sur le côté du feu, à couvert, et finir de les cuire ainsi sans ébullition, de 15 à 25 minutes, selon leur grosseur.

Sauce rouge. — Mettre dans un mortier la valeur de 4 cuillerées d'œufs de homard, ainsi que la substance retirée des coffres, 3 jaunes d'œuf crus, et 3 cuits ; les piler, les déposer dans une terrine ; délayer cette pâte avec 2 décilitres d'huile, un peu de vinaigre et 2 cuillerées de moutarde ; l'assaisonner avec sel et cayenne, ajouter une pincée d'échalotes crues, autant de persil et d'estragon, également hachés ; la verser dans une saucière froide.

Homards à la Maryland.

Mettre en réduction 3 décilitres de velouté, en lui incorporant peu à peu 1 décilitre et demi d'eau de tomates, réduite en sirop; ajouter une petite cuillerée de poivre rouge (paprica), et 2 cuillerées d'infusion de petits piments; quand la sauce est succulente, la passer. — Cuire 3 petits homards à l'eau salée, acidulée; quand ils sont bien égouttés, en détacher queues et pattes, ouvrir celles-ci, supprimer la coquille des queues, en couper les chairs en tranches longues, les dresser sur plat, les entourer avec une couronne de demi-tomates, cuites à la poêle, lier promptement la sauce avec 3 jaunes d'œuf délayés avec quelques cuillerées de parties crémeuses, la finir avec un morceau de beurre, en masquer les homards avec une partie, verser le restant en saucière; servir, à part, du riz cuit à sec avec bouillon de poisson, mêlé avec de la menthe hachée, saupoudré de sucre, légèrement gratiné au four.

Homards à la parisienne.

Cuire 2 homards avec du vin blanc, des légumes, épices et aromates. Quand ils sont froids, les égoutter, en retirer la chair des queues, les couper en tranches, les ranger dans une casserole plate, grassement beurrée ; ajouter la chair des pattes, entières.

Avec la cuisson des homards, préparer une petite sauce légère ; la faire réduire, en lui mêlant quelques cuillerées de madère, la finir avec une pointe de cayenne et 2 cuillerées de sauce tomate; la beurrer, grassement, hors du feu, et la finir avec le suc d'un citron. — Chauffer à feu vif les tranches et pattes de homard, en les retournant ; les dresser en buisson sur un plat, les masquer avec la sauce. — il est à remarquer que les chairs cuites, de homard, s'attendrissent en réchauffant dans du beurre.

Homard au gratin.

Faire cuire un homard ; l'égoutter, le fendre en deux sur sa longueur ; en retirer les chairs de la queue et des pattes (*pinces*) ; les couper en dés, les mettre dans une casserole, avec un égal volume de champignons cuits, coupés comme les chairs.

Piler le corail du homard avec un morceau de beurre, le passer au tamis. Faire réduire quelques cuillerées de béchamel, en lui incorporant un peu de crème et de bonne glace fondue ; quand elle est à point, la mêler au salpicon préparé, en maintenant l'appareil plutôt consistant que léger ; l'assaisonner avec une pointe de cayenne ; en dernier lieu lui mêler le corail du homard. Avec cet appareil, emplir les 2 coquilles du homard, bien propres, le lisser en dessus avec la lame d'un couteau, le saupoudrer avec de la panure, l'arroser avec du beurre fondu, le glacer avec la salamandre.

Homard à la marinière.

Émincer un oignon, une carotte, un morceau de racine de céleri ; les faire revenir avec 200 grammes de lard et jambon hachés ; ajouter une gousse d'ail, 2 piments, un bouquet de persil, gros poivre et girofle ; mouiller avec 3 verres de vin blanc ; faire bouillir le liquide quelques minutes ; lui mêler 2 moyens homards crus, échaudés d'abord, puis coupés en tronçons, ainsi que les grosses pattes ; les cuire à couvert 10 minutes ; les retirer, les tenir 7 à 8 minutes hors du feu. Les dresser en buisson sur un plat. — Passer la cuisson dans une petite casserole, la lier avec un morceau de beurre-manié ; beurrer grassement la sauce, la finir avec une pointe de cayenne, un peu de glace, le suc de 2 citrons, persil haché ; au dernier moment, ajouter un morceau de beurre rouge. Verser cette sauce sur les homards.

Homard en coquilles (Dessin 146)

Couper en petits dés les chairs d'un ou de 2 homards : les déposer dans une terrine, leur mêler quelques cuillerées de champignons et cornichons au vinaigre, coupés comme les homards ; les assaisonner, les mariner avec huile et vinaigre.

D'autre part, coller sur plat, un fond-d'appui en bois, masqué en pâte à nouille ; fixer sur son centre une coupe en fer-blanc, également masquée en pâte, et formant gradin.

Au moment de servir, égoutter le salpicon, le remettre dans la terrine, le saupoudrer avec une pincée d'estragon haché; le lier, peu à peu, avec quelques cuillerées de sauce mayonnaise aux œufs, et avec lui, emplir quelques coquilles

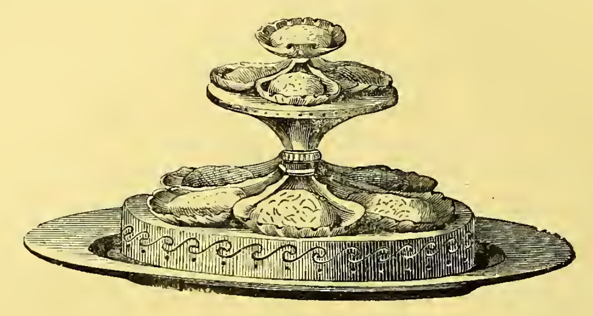


Fig. 146.

de table : le lisser, le masquer avec une couche de mayonnaise, l'entourer avec de la gelée hachée. Dresser ces coquilles, partie sur le fond-d'appui, partie sur le gradin.

Queues de homards, à la gelée (Dessins 147, 148).

Pour dresser cette entrée dans les conditions représentées par le dessin, il faut avoir 2 plats de homard à servir ; on peut alors dresser sur un plat, les moitiés de queue qui vont à droite, et celles qui vont à gauche sur un autre plat. Dans le cas contraire, il faut changer l'ordre du dressage, c'est-à-dire, dresser 6 demi-queues en trois groupes.

Cuire à l'eau salée 3 petits homards (page 205); les faire refroidir avec les queues allongées. Quand ils sont froids, en détacher la queue et les grosses pattes ; scier les coquilles de celles-ci, d'un côté, de façon à découvrir les chairs; les enlever, les napper à la gelée, les remettre dans les coquilles. Diviser ensuite chaque queue en deux parties sur la longueur ; sortir les chairs des coquilles, essuyer celles-ci, et les masquer au fond avec une couche de gelée hachée ; sur la gelée, poser les chairs des queues, en les renversant, c'est-à-dire en les appuyant sur le côté coupé, avec les parties rouges en haut ; les napper au pinceau avec de la gelée mi-prise.

D'autre part, coller sur plat un fond-d'appui[1] décoré, ayant un petit sup-

1. Dans le cours de mes descriptions ayant souvent l'occasion de mentionner ce qu'on appelle un *fond-d'appui*, j'ai voulu en donner un modèle : il est en bois, masqué au tour, soit avec du papier, soit avec une couche de graisse blanche; dans les deux cas, le dessus est couvert avec un rond de papier blanc; il porte sur son centre un support en bois, percé sur le milieu de façon à pouvoir piquer un hâtelet sur le haut : ce support doit être également masqué de papier.

port sur son centre; entourer celui-ci avec des feuilles fraîches de persil, afin de former un appui aux queues. Choisir alors les 6 moitiés de queue, courbées dans le même sens, les dresser sur le fond-d'appui avec les pointes en bas, en les appuyant contre le support ; les soutenir à la base, avec de la gelée hachée, et disposer aussi en dessus une couche de feuilles de persil; sur cette couche, dresser les plus belles pattes des homards, en les trempant dans de la gelée mi-prise. Piquer sur le haut du support un petit châtelet garni de cre-

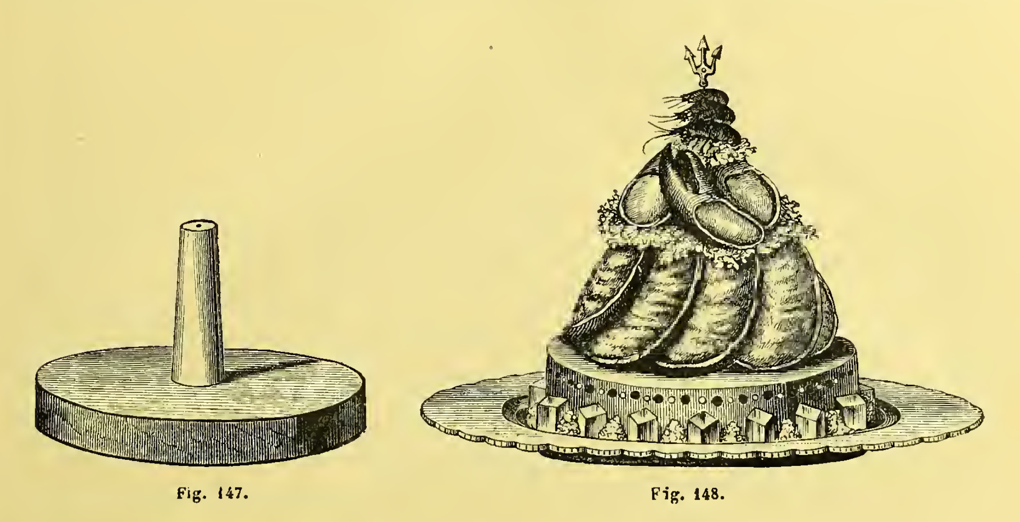


Fig. 147. Fig. 148.

vettes; entourer la base du fond-d'appui avec des croûtons de gelée. — En même temps que cette entrée, envoyer une saucière de mayonnaise. — L'entrée peut être dressée simplement sur une couche de gelée prise sur plat, autour d'un support collé sur le centre du plat, avec du repère.

Omelette de homard, à l'américaine.

Couper un salpicon de chairs cuites de homard; l'assaisonner avec du cayenne ; le lier avec quelques cuillerées de sauce tomate mêlée avec un peu de glace fondue, finie hors du feu, avec un morceau de beurre frais et autant de beurre rouge.

Préparer une omelette selon la méthode ordinaire ; quand elle est liée au point voulu, la rouler à moitié, étaler aussitôt le salpicon sur le centre, et finir de la rouler entièrement; la renverser sur un plat; la glacer au pinceau avec du beurre rouge.

Grand buisson à la marinière. (Dessin 149).

Cette pièce est représentée par une planche en *chromo-lithographie;* elle est montée sur une large base à gradins, portée sur quatre pieds. La charpente se compose d'une pyramide en fort carton, de forme circulaire, vide, fermée sur le haut, au-dessus de laquelle est fixé un dôme également en carton. Les surfaces de cette pyramide sont glacées au pinceau.

Les garnitures de la pièce se composent, pour les 2 gradins de la base, d'abord de coquilles naturelles garnies de salade de homard ; puis de petits aspics de homard disposés sur le deuxième gradin.

Contre la base de la pyramide sont groupés en couronne, debout, de petits homards, dont les chairs ont été retirées des queues. Ces homards sont accrochés contre la pyramide par les coquilles de la queue : ils doivent être choisis tous d'une égale grosseur, bien rouges. Les vides qu'ils laissent entre eux sont remplis avec des feuilles vertes de persil. Au-dessus des homards est disposée une couronne de hâtelets transparents soutenus à leur base par une truffe ronde ; ils sont piqués en éventail. Les surfaces de la pyramide sont dissimulées au regard par une épaisse couche de feuilles de persil.

Au-dessus de cette couronne de hâtelets transparents, est disposée une autre couronne de hâtelets exécutés en racines de deux nuances également soutenus à leur base par une truffe ronde,

La dernière couronne est formée avec des hâtelets de crevettes, de dimensions graduées. A la base de chaque hâtelet, est disposée une chaîne de petites caisses en papier, garnies chacune d'une truffe ronde ; ces caisses sont collées ou piquées contre la pyramide, et les vides sont comblés avec des feuilles de persil.

Sur le dôme surmontant la pyramide est fixé un petit sujet modelé ou coulé, figurant un petit matelot appuyé sur une ancre de marine, tenant son chapeau de la main droite. De chaque côté du sujet est piqué en éventail un hâtelet transparent, soutenu à sa base par une truffe ronde; une chaîne de petites caisses garnies, relie ces deux hâtelets; les surfaces du dôme sont masquées avec des feuilles de persil.

Cary de homard à l'indienne.

Couper en tronçons la queue de 2 homards crus, mais préalablement échaudés à l'eau bouillante ; couper les deux bouts des grosses pattes (*pinces*).

Émincer en julienne un oignon de Portugal ; le faire revenir au beurre, dans une casserole ; quand il est coloré, ajouter les tronçons et les pattes de homard ; les sauter quelques minutes ; assaisonner et saupoudrer avec 2 cuillerées de

poudre de cary ; 2 secondes après, mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon; couvrir la casserole, faire réduire la sauce de moitié; la lier alors avec 3 jaunes d'œuf, délayés avec de la bonne crème ; la beurrer et la finir hors du feu, avec le suc de 2 ou 3 citrons. — Dresser les tronçons de homard en buisson, sur une mince couche de farce pochée sur plat, afin qu'ils ne puissent glisser; dresser les pattes sur le haut, sans coquille ; les arroser avec la sauce. En même temps que le ragoût, envoyer un plat de riz cuit à l'indienne.

Homard à la mode de Hambourg.

Cuire 4 petits homards vivants, à l'eau salée et acidulée (page 205) ; aussitôt cuits, détacher les pattes (*pinces*) des coffres, en retirer les chairs; fendre ensuite le corps sur sa longueur; retirer également les chairs des demi-queues, les parer vivement, les dresser en couronne sur un plat chaud : dresser les pattes au centre de cette couronne. D'autre part, mêler, dans une petite casserole, la valeur de 2 décilitres de glace fondue, et moitié de cette quantité de madère; faire bouillir 2 minutes le liquide, le retirer sur le côté du feu.

Manier dans une terrine 3 cuillerées de panure blanche et fraîche, avec 125 grammes de beurre, pointe de cayenne, pincée de persil haché; diviser cette pâte en petites parties, et l'incorporer peu à peu au liquide, sans cesser de le tourner, de façon à obtenir une sauce liée, mais sans la faire bouillir; la finir, en incorporant la substance des coffres, pilée, passée au tamis, ainsi que 2 cuillerées de bon vinaigre ou suc de citron : la sauce doit être plutôt liée que légère ; la verser sur les homards.

Salade de homards, à la gelée. (Dessin 150.)

Détacher les queues de 3 homards cuits et refroidis; en supprimer les coquilles; diviser les chairs en tranches; les déposer dans une terrine, les saler, les

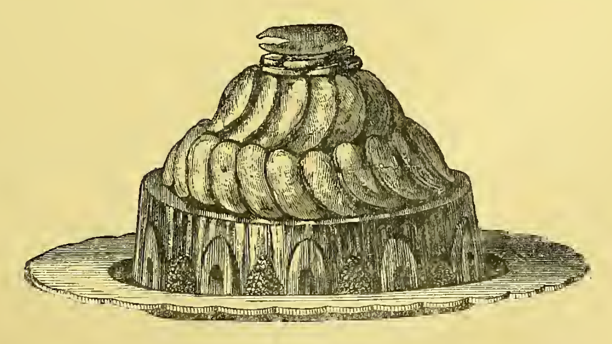


Fig. 150.

arroser avec un peu d'huile et vinaigre. Retirer également les chairs des pattes (*pinces*); les parer sans les diviser, les déposer aussi dans la terrine.

Incruster sur glace un moule à bordure, uni ; couler au fond une couche de gelée, et dresser tout autour du fond, des moitiés d'œuf dur, alternées avec des petits bouquets de légumes nuancés. Emplir, peu à peu, le moule avec de la gelée. — Une heure après, renverser la bordure sur un plat froid et en remplir le vide avec une salade de légumes mêlés, cuits, liés avec de la mayonnaise collée, en ayant soin de les dresser en pyramide; puis, appliquer contre celle-ci, les tranches de homard, en couronnes superposées, en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise ; dresser les chairs des pattes sur le haut, les napper à la gelée; envoyer séparément une saucière de mayonnaise aux œufs.

Écrevisses à la Lorraine.

Choisir 3 douzaines de grosses écrevisses, les faire cuire avec du vin; les égoutter sur un tamis, en réservant la cuisson. — Couper en petits dés 100 grammes de jambon cru, le faire chauffer dans une casserole avec du beurre, lui mêler 2 cuillerées de farine ; cuire celle-ci quelques minutes, en la tournant; la délayer avec un peu de bon lait cuit, ainsi qu'avec la cuisson des écrevisses; tourner la sauce jusqu'à l'ébullition ; la cuire 20 minutes sur le côté du feu ; la passer, la faire réduire jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse et succulente; la finir, hors du feu, avec un morceau de bonne glace et 100 grammes de beurre, pincée de persil et 2 cuillerées de jambon cuit, l'un et l'autre hachés; la verser sur les écrevisses, dressées sur plat, après en avoir supprimé les petites pattes.

Écrevisses à la Provençale.

Cuire 3 douzaines de belles écrevisses dans un mirepoix au vin blanc, avec des aromates, une tranche de jambon, une gousse d'ail; égoutter leur cuisson dans une casserole, en la passant ; lui mêler un peu de bon fonds, la faire réduire en demi-glace; ajouter alors 5 à 6 cuillerées de sauce tomate ; retirer la sauce sur le côté du feu, la faire bouillir encore quelques minutes; l'assaisonner avec une pointe de cayenne, et la lier, en lui incorporant, hors du feu, 150 grammes de bon beurre [1] divisé en petites parties. — Dresser les écrevisses en buisson, sur un plat ; envoyer la sauce séparément.

1. Dans le midi de la France, en Espagne, en Italie, en Orient, on emploie, dans les apprêts culinaires, beaucoup d'huile et de saindoux, par ce motif que le beurre y est, ou rare ou de mauvaise qualité; mais en Provence, dans les grands centres, le beurre est excellent et en abondance. aussi est-il bien plus usité.

Écrevisses à la crème aigre, à la polonaise.

Mettre 3 douzaines de grosses écrevisses dans une casserole, avec un peu de vinaigre, sel, oignon, bouquet de persil et fenouil; les cuire 7 à 8 minutes, à couvert, en les sautant; les égoutter sur un tamis, les remettre dans la casserole, les saupoudrer avec une poignée de panure blanche et fraîche ; les arroser avec quelques cuillerées de *smitane ;* les cuire encore 5 à 6 minutes, et leur mêler alors, en les sautant, 150 à 200 grammes de beurre divisé en petites parties; quand le beurre est dissous, les finir avec une pincée de poivre et fenouil haché ; les dresser sur un plat creux, les masquer avec la sauce.

Petits pains d'écrevisses, à la gelée. (Dessin 151).

Couper en petits dés les chairs des queues et grosses pattes de 3 douzaines d'écrevisses cuites; ajouter les filets de 4 anchois, également coupés en dés, et

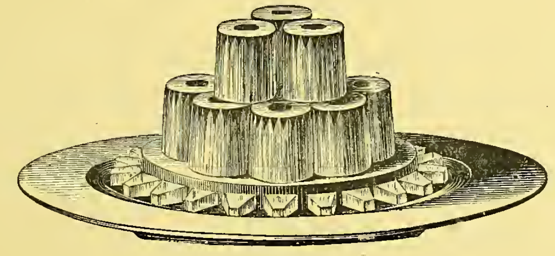


Fig. 151.

2 cuillerées de câpres entières; lier le salpicon avec de la mayonnaise aux œufs, finie avec un peu de gelée.

Ranger sur un plafond 10 ou 12 moules à dariole ; les entourer avec de la glace pilée ; les décorer simplement au fond avec une lame ronde de cornichon, trempée à mesure dans de la gelée mi-prise. Chemiser les moules soit avec de la mayonnaise blanche, soit avec de la gelée; emplir ensuite le vide avec le salpicon préparé ; masquer celui-ci, en dessus, avec une couche de mayonnaise à la gelée; laisser raffermir l'appareil une heure. — Au moment de servir, démouler les petits pains, les dresser en buisson sur un fond-d'appui masqué de papier; en croûtonner la base.

Cromesquis d'écrevisses, à l'allemande.

Couper en petits dés quelques douzaines de queues d'écrevisse, cuites; dépo-

ser ce salpicon dans une casserole, lui mêler un tiers de son volume de champignons cuits, également coupés en petits dés; le lier avec de la béchamel réduite et serrée, en procédant avec les mêmes soins que pour les appareils à croquette. Étaler l'appareil en couche mince, sur un plafond, afin de le faire refroidir. — Cuire une quinzaine de pannequets sans sucre ; les parer en forme de carrés longs; puis, poser sur chacun d'eux une petite partie de l'appareil préparé ; dorer les bords des pannequets, les replier et les souder; tremper alors les cromesquis dans des œufs battus, les paner, les faire frire, les égoutter, les dresser.

Rissoles d'écrevisses, aux champignons.

Cuire quelques douzaines de moyennes écrevisses; en retirer les pattes et les queues; les éplucher. Couper les chairs en petits dés, les déposer dans une terrine, leur mêler une égale quantité de farce de poisson, cuite, refroidie, coupée en dés. Couper aussi en petits dés le même volume de champignons crus, que de chair d'écrevisses. Mettre dans une casserole quelques cuillerées de béchamel; la faire réduire à feu vif, en la tournant et lui incorporant, peu à peu, la cuisson des écrevisses et un morceau de glace. Quand la sauce est très serrée, ajouter le salpicon ; retirer l'appareil du feu, le lier avec 2 jaunes d'œuf et un morceau de beurre d'écrevisses; l'assaisonner avec une pointe de muscade, le faire refroidir dans une terrine.

Prendre 5 à 600 grammes de feuilletage ; le diviser en deux parties ; abaisser tour à tour celles-ci en 2 abaisses carrées, minces. Couper la pâte droite ; ranger sur la première abaisse, à 4 centimètres des bords et à distance de 5 centimètres, des boules d'appareil de la grosseur d'une petite noix; mouiller la pâte, la plier en ligne droite, de façon à couvrir l'appareil; l'appuyer sur les intervalles afin de la souder tout autour; puis, avec le douzième coupe-pâte uni, couper les rissoles en forme de demi-lune ; les enlever à mesure. Couper droit la pâte, l'humecter au pinceau, et recommencer l'opération; continuer ainsi jusqu'à ce que l'appareil soit épuisé. — Tremper ces rissoles dans des œufs battus, les égoutter, les paner, les égaliser, et les ranger à mesure sur une plaque couverte de papier. Quelques minutes avant de servir, les plonger dans la friture chaude, par petite quantité à la fois ; les cuire 7 à 8 minutes, à feu modéré ; les égoutter, les dresser en buisson sur une serviette pliée.

Salade de queues d'écrevisses (dessin 152).

Entourer un moule à bordure, uni, avec de la glace; en décorer les parois avec des détails en cornichons bien verts, en ayant soin de tremper à mesure

les détails dans de la gelée mi-prise; emplir alors le moule avec de la gelée, la laisser raffermir sur glace. Au moment de servir, tremper le moule à l'eau chaude, l'essuyer, puis renverser la bordure sur un plat froid. Garnir le centre de la bordure avec de la salade de légumes, en formant le dôme; masquer alors

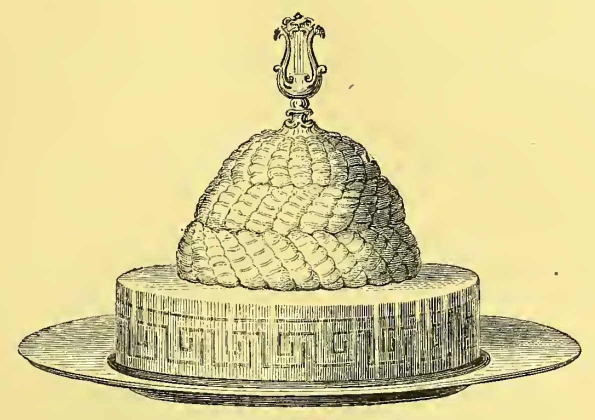


Fig. 152.

ce dôme avec de grosses queues d'écrevisse, cuites, dressées en couronnes régulières, superposées. Piquer un hâtelet sur le haut du dôme, et entourer la base de celui-ci avec de la gelée hachée; napper les queues d'écrevisses à l'aide d'un pinceau, avec de la gelée mi-prise; envoyer séparément une saucière de mayonnaise aux œufs.

Écrevisses à la marinière.

Cuire 3 douzaines de grosses écrevisses avec du vin blanc et légumes émincés, bouquet de persil, petits piments; en égoutter la cuisson, en la passant. — Supprimer les petites pattes des écrevisses.

Hacher un oignon, le faire revenir au beurre, sans prendre couleur; le mouiller avec la cuisson des écrevisses; ajouter un peu de glace, faire bouillir le liquide, le lier avec 125 grammes de beurre-manié à la panure blanche et avec du persil haché, de façon à obtenir une sauce un peu consistante; la finir, hors du feu, avec un morceau de beurre rouge, une pointe de cayenne et le suc d'un citron. Dresser les écrevisses sur plat, les arroser avec la sauce.

Éperlans bouillis.

Faire bouillir un litre d'eau, dans une casserole plate; ajouter 2 verres de vin blanc, une poignée de sel, une poignée de feuilles de persil, un oignon

émincé. — Nettoyer 2 douzaines de gros éperlans, les égoutter sur un tamis.

Prendre une grille à poisson de la dimension de la casserole; sur celle-ci ranger les éperlans sur 2 rangs, avec la tête en dehors, le ventre appuyé sur la grille; plonger les poissons dans le court-bouillon; couvrir la casserole, au premier bouillon la retirer sur le côté du feu; 7 à 8 minutes après, enlever la grille et les éperlans; les faire égoutter, les glisser sur un plat chaud; les arroser avec du beurre fondu, légèrement salé, mêlé avec le suc d'un citron et une pincée de persil haché.

Tronçon de cabillaud, à la sauce flamande. (Dessin 153.)

Sur le centre d'un gros cabillaud, couper un tronçon de 20 à 25 centimètres de long; le ciseler des deux côtés; le faire macérer au sel 25 minutes; le laver, puis

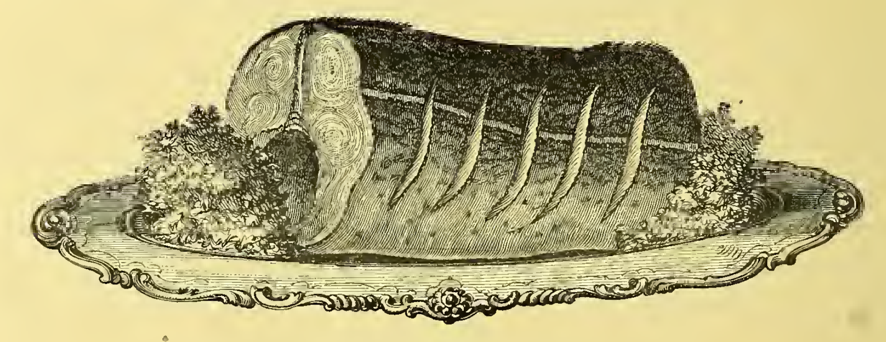


Fig. 153.

emplir le vide du ventre avec quelques grosses carottes; ficeler alors le poisson, sans le trop serrer; le fixer sur la grille d'une poissonnière, en l'appuyant sur le ventre; mouiller à couvert avec de l'eau froide; ajouter du sel, une poignée de persil; poser la poissonnière sur feu. Au premier bouillon, la couvrir, la retirer sur le côté, la tenir ainsi 30 à 40 minutes. — Égoutter le tronçon, le débrider, le dresser sur serviette; le garnir avec des feuilles de persil; envoyer séparément des pommes de terre cuites à l'eau, et la sauce suivante :

Sauce flamande. — Faire fondre 300 à 400 grammes de beurre; quand il est bien chaud, le tirer à clair dans une autre casserole, et lui mêler, en le délayant peu à peu, 3 cuillerées de bonne moutarde, le suc de 2 ou 3 citrons, un peu de sel et muscade, une pincée de persil haché

Gros crabes (touteau) à l'anglaise.

Cuire au courbouillon simple bien aromatisé, 2 crabes moyenne grosseur; les ouvrir en retirant d'abord les chairs filandreuses, les effiler avec une fourchette; retirer ensuite les foies dans une terrine, les broyer à la spatule, en pâte lisse, en ajoutant huile, vinaigre et moutarde, comme pour mayonnaise, assaisonner; lui mêler les chairs effilées et les chairs des petites pattes coupées en dés. — Verser l'appareil dans une des 2 carapaces lavée; le lisser en dôme, piquer sur le centre un joli cœur de laitue; en décorer le tour avec œufs durs en quartiers ou hachés, estragon et cornichons hachés, *pickle*. — Dresser la carapace sur serviette, l'entourer avec cœur de salade et les chairs des grosses pattes coupées.

Petits crabes mous américains.

Très estimés par les Américains; on les sert grillés ou frits. — Les laver à grande eau, en supprimer queue et pattes; enlever les parties spongieuses en soulevant la carapace molle du haut; les éponger, assaisonner; les beurrer, les enfermer dans un double gril, les faire griller : dresser sur plat chaud, arroser avec maître-d'hôtel fondue, ou servir à part sauce tartare.

Pour frire les crabes, les passer dans du lait, assaisonner, les fariner, les plonger à grande friture chaude : une minute suffit; servir avec persil frit, citrons coupés.

Grondins à l'égyptienne.

Vider 2 grondins, les diviser en tronçons. — Émincer 2 poireaux, les mettre dans une casserole avec de l'huile, les faire revenir en les colorant; leur mêler alors les tronçons de grondin, épongés; les sauter quelques minutes, les saler, les saupoudrer avec une poignée de farine, les mouiller juste à couvert, avec de l'eau de tomate : la sauce doit être peu liée. Ajouter quelques grains de poivre et girofle, ainsi qu'un bouquet de persil et feuilles de menthe; cuire le poisson à feu modéré. Retirer les tronçons aussitôt qu'ils sont cuits.

Faire réduire la sauce à point; la lier avec 2 ou 3 cuillerées d'*ayoli;* la passer, en la versant sur le poisson ; saupoudrer le ragoût avec de la menthe hachée.

Rougets à la livournaise.

Écailler 7 à 8 beaux rougets; les ranger dans un plat à gratin huilé; les

assaisonner, les arroser avec quelques cuillerées de bonne sauce tomate; les saupoudrer avec un peu de panure mêlée avec du persil haché et une pincée de grains de fenouil, pilés; les arroser avec de l'huile, les pousser au four modéré; finir de les cuire, en les arrosant avec leur cuisson. En les sortant, poser le plat dans un autre plat servant de doublure.

Rougets à la bordelaise.

Supprimer les ouïes à quelques rougets de roche; les assaisonner, les fariner, les ranger dans une casserole plate, beurrée, saupoudrée avec une pincée d'échalotes hachées; les faire revenir des deux côtés, les mouiller avec un verre de vin blanc, et faire bouillir le liquide; couvrir la casserole, finir de cuire les rougets à feu modéré : les dresser sur un plat.

Passer la cuisson des rougets dans une petite casserole; lui mêler 4 cuillerées de glace fondue et 4 à 5 cuillerées de purée de tomate ; donner un seul bouillon à la sauce, la retirer sur le côté, en lui incorporant 100 grammes de beurre divisé en petites parties; la finir avec les foies des rougets, cuits, pilés et passés, le suc d'un citron et une pincée de persil haché : avec cette sauce masquer les rougets.

Rougets grillés, à la nantaise.

Choisir quelques beaux rougets de roche, à la tête ronde, bien frais; les saler, les arroser avec de l'huile, les faire griller des deux côtés. — On n'écaille pas les rougets.

Dans l'intervalle mettre 2 cuillerées d'échalotes hachées, dans une petite casserole, avec 100 grammes de beurre ; les faire revenir sans prendre couleur, leur mêler un décilitre de glace fondue; donner un bouillon au liquide, le retirer et lui incorporer peu à peu 125 grammes de beurre à la maître-d'hôtel; tourner la sauce jusqu'à ce que le beurre soit dissous; la finir avec les foies des rougets pilés délayés avec le suc de 2 citrons. — Dresser les rougets, les masquer avec la sauce; servir aussitôt.

Alose au court-bouillon.

Couper une alose en tronçons; les faire macérer au sel 10 minutes. Faire bouillir 2 litres d'eau avec légumes émincés, sel et vinaigre; 7 à 8 minutes après, plonger le poisson dans le liquide; couvrir la casserole, la retirer sur le côté, la tenir ainsi 7 à 8 minutes. Égoutter alors les tronçons d'alose, les dresser sur un plat, les masquer avec une sauce aux câpres ou au beurre d'anchois.

Meurette de Bourgogne.

La *meurette* est un mets national en Bourgogne.

Prendre une petite anguille, un petit brochet, une petite carpe, 2 petites truites ou quelques menus poissons : tous ces poissons doivent être pris vivants, puis tués, nettoyés, distribués en tronçons.

Faire bouillir un litre de vin rouge dans une casserole en terre ; ajouter les tronçons de poisson au liquide, du sel, un oignon et un bouquet de persil enfermant une feuille de laurier, quelques clous de girofle, 2 gousses d'ail écrasées : le vin doit juste couvrir le poisson. Faire bouillir le liquide 12 minutes, à feu vif; lui mêler 2 verres de cognac, afin de le faire enflammer.

Cuire le poisson un quart d'heure ; retirer alors la casserole du feu, lier la sauce avec un morceau de beurre-manié, lui donner 2 bouillons ; la retirer sur des cendres chaudes, et faire mijoter le ragoût 8 ou 10 minutes ; le finir, en lui incorporant, hors du feu, 150 grammes de beurre divisé en petites parties.

D'autre part, faire griller 2 grosses tranches de pain, les frotter avec de l'ail, les arroser avec de l'huile, les poser sur le fond d'un plat creux ; dresser le poisson sur ce pain, l'arroser avec la sauce, après avoir retiré le bouquet.

Cappon magro, à la génoise. (Dessin 154.)

Ce mets est national à Gênes : il n'est guère de festin où il ne soit admis ; il est excellent pour les estomacs qui ne redoutent ni l'huile ni l'ail. Sa composition est plus minutieuse que difficile.

Cuire à l'eau salée un petit *dentici*, 2 soles ou une hirondelle de mer ; quand le poisson est froid, en retirer les filets, les diviser en petites parties, les déposer dans une terrine, ensemble avec une queue de langouste cuite, divisée en tranches ; les assaisonner, les arroser avec huile et vinaigre.

Blanchir ou cuire séparément, selon leur nature, les légumes suivants, en quantité proportionnée : haricots-verts entiers, pointes d'asperges, fonds d'artichaut, betteraves, salsifis, petits-pois, carottes, choux-fleurs, pommes de terre ; les diviser, soit avec le couteau, soit à l'emporte-pièce, selon les espèces ; assaisonner chaque espèce dans une assiette séparée, avec sel, huile, vinaigre.

Couper en petits dés, des champignons et des cornichons au vinaigre ; les mettre dans une petite terrine avec des câpres, des olives sans noyaux, des filets d'anchois, de la *poutargue* coupée en tranches minces.

Couper 2 larges tranches de pain [1] ayant 2 centimètres d'épaisseur, les faire

1. Au lieu de pain, on emploie quelquefois des petits biscuits de mer.

sécher à l'étuve, après en avoir retiré la croûte; les frotter des deux côtés avec une gousse d'ail, les imbiber avec de l'eau vinaigrée, les poser sur un plat rond, de façon qu'elles en masquent tout le fond.

Égoutter, tour à tour, les légumes, les cornichons et le poisson de leur marinade, en réservant celle-ci. Dresser symétriquement les légumes par couches, sur le pain, en entremêlant les frais et les confits, avec les filets de poisson, les tranches de langouste, les anchois, les olives et la poutargue, de façon à former avec le tout un dôme aussi régulier que possible, et de nuances variées.

Pour donner à ce mets une physionomie plus correcte, il convient de monter les légumes contre les parois intérieures d'un moule à dôme, en les trempant



Fig. 154.

à mesure dans la gelée mi-prise. Emplir ensuite le vide avec le restant des légumes et le poisson, en plaçant le pain en dessus.

Au moment de servir, tremper le moule à l'eau chaude, et démouler la salade sur un plat froid; l'entourer à sa base avec les tranches de langouste; piquer sur le haut 3 petits hâtelets garnis avec des crevettes.

D'autre part, faire frire à l'huile une poignée de *pignoli;* les égoutter aussitôt qu'ils sont de belle couleur; les piler ensemble avec quelques pistaches mondées et une poignée de panure sèche; ajouter les filets de 4 anchois, les parures des filets de poisson, une pointe de cayenne, une pincée de menthe, un peu de persil haché, et enfin quelques feuilles de blette, blanchies et hachées; former une pâte avec le tout; lui mêler ensuite, peu à peu, 3 ou 4 décilitres de mayonnaise: en dernier lieu quelques cuillerées de la marinade des poissons. Masquer le dôme avec une partie de la sauce, envoyer le surplus en saucière.

Ombre-écaillé de Lausanne.

C'est un poisson de moyenne grosseur, très estimé à Genève même, où toutes es espèces sont en général si bonnes.

Hacher un gros oignon, le faire revenir au beurre, sans prendre couleur ; ajouter 5 à 6 cuillerées de champignons crus, hachés ; aussitôt que ces fines-herbes ont réduit leur humidité, les verser dans un plat à gratin ; sur celles-ci, ranger, l'un à côté de l'autre, 3 ou 4 ombres propres ; les mouiller avec un verre de vin blanc, les saler, les arroser avec du beurre fondu ; les pousser au four, les cuire 10 à 12 minutes, en les arrosant ; les enlever ensuite, les dresser sur un plat.

Allonger la cuisson avec un peu de jus ou de glace fondue, la faire bouillir, la lier avec un morceau de beurre-manié ; finir cette sauce avec le suc d'un citron et du persil haché, la verser sur les poissons.

Royans grillés à la bordelaise.

Les royans sont des poissons de la famille des sardines : leur forme est à peu près la même ; ils sont plus petits, mais leur chair est plus délicate et moins huileuse. A Bordeaux, on ne mange les royans qu'alors qu'ils sont d'une extrême fraîcheur : ce poisson ne peut être transporté au loin, sans se gâter ; voilà pourquoi il est à peu près inconnu hors de Bordeaux.

Essuyer les royans avec un linge, et leur presser fortement le bout de la queue ; les saler, les ranger sur un gril, les faire cuire à feu vif ; aussitôt qu'ils blanchissent du côté où le feu les frappe, les retourner ; 2 minutes après, les dresser sur un plat chaud ; envoyer séparément du beurre frais.

Sardines au gratin, à la provençale.

Choisir 2 douzaines de sardines fraîches, les essuyer une à une, avec un linge, de façon à enlever le gluant et les écailles, les fendre d'un bout à l'autre, du côté du ventre ; en retirer l'arête principale et la tête, mais sans séparer les 2 filets : cette opération est de la plus grande simplicité. — Ranger à mesure les sardines sur un plat, en les laissant ouvertes, les saler légèrement.

Trier un petit panier d'épinards nouveaux ; les hacher, les exprimer, les faire revenir dans une poêle avec de l'huile, en les remuant avec une cuiller, jusqu'à ce que l'humidité soit évaporée ; les assaisonner alors, les verser dans une casserole, les saupoudrer avec une forte poignée de panure fraîche ; les mouiller avec la valeur d'un verre de bouillon de poisson ou du lait, mais de

façon qu'ils restent consistants; ajouter un peu de persil haché avec une gousse d'ail, les cuire quelques minutes, à feu modéré.

Prendre la moitié de cet appareil, et avec lui, masquer le fond d'un plat à gratin ; sur cette couche, ranger les sardines, l'une à côté de l'autre, les saupoudrer avec de la panure mêlée avec un peu de persil haché, les arroser avec de l'huile ; pousser le plat à four modéré, l'y laisser 35 minutes, afin de faire gratiner légèrement les sardines; les servir dans le plat même.

Tourte aux anchois.

C'est une production de l'école méridionale : excellent mets pour un déjeuner d'amateurs; mais il faut surtout qu'il soit préparé avec de bons anchois de Provence, et de l'huile d'olives de première qualité.

Piler les filets d'une trentaine de bons anchois salés, propres, sans arêtes ; les passer au tamis ; déposer cette purée dans une terrine, la travailler, en incorporant, peu à peu, la valeur d'un demi-verre d'huile, de façon à obtenir une pâte moelleuse et lisse sans être trop liquide.

Prendre 6 à 700 grammes de feuilletage à 6 tours; diviser la pâte en deux parties; abaisser une de celles-ci, en abaisse ronde et mince, ayant 27 à 28 centimètres de diamètre; l'étaler sur une tourtière mouillée ; la couper bien ronde, et en masquer la surface avec la purée d'anchois, en maintenant celle-ci à quelque distance des bords; humecter avec de l'eau l'espace resté libre.

Abaisser la seconde partie de la pâte, en tenant l'abaisse un peu plus large que la première ; la couper ronde, puis enlever un rond sur le milieu, à l'aide d'un grand coupe-pâte uni; diviser alors le cercle en huit parties égales; prendre celles-ci une à une, les ranger sur la première abaisse, en couvrant tout à la fois la pâte et l'appareil aux anchois, mais en ayant soin de faire légèrement chevaucher chaque partie de pâte, tout en conservant le vide central. Appuyer la pâte sur les bords ; puis, la canneler régulièrement sur les contours; dorer la surface, et, avec la pointe du couteau, tracer un petit décor sur chaque partie de pâte formant le dessus de la tourte; pousser alors celle-ci à bon four ; la cuire 35 minutes. En la sortant, la glisser sur un large plat, lui infiltrer, par le vide central, quelques cuillerées de bonne huile crue.

Beignets d'anchois à la mode de Nice.

Nettoyer 2 douzaines de bons anchois salés, les faire dégorger dans du vinaigre ; les essuyer, en détacher les filets; ranger ceux-ci dans une assiette, les arroser avec de la bonne huile, les saupoudrer avec du persil haché.

Dix minutes avant de servir, prendre 2 ou 3 filets d'anchois, les rouler en anneau, et remplir le vide avec un rond de thon mariné coupé à l'emporte-pièce ; les tremper dans une pâte à frire légère, les plonger dans la friture chaude ; quand la pâte est sèche et colorée, les égoutter, les dresser en buisson sur une serviette.

Siguis au gratin.

Beurrer le fond d'un plat à gratin ; le saupoudrer avec 2 cuillerées d'échalotes et quelques poignées de champignons frais, hachés ; sur ces fines-herbes, placer 2 moyens *siguis*, propres ; les saler, les masquer avec la valeur de 2 décilitres de sauce brune, peu liée, réduite au vin ; les saupoudrer avec les mêmes fines-herbes, ainsi qu'avec de la panure et du persil haché ; pousser le plat au four modéré, cuire les poissons 15 à 18 minutes.

Sigui fumé, sauce à la russe.

Détacher les 2 filets d'un *sigui* fumé, en supprimer la peau ; les couper, les dresser sur un plat, en les reformant ; masquer le fond du plat avec une sauce ainsi préparée :

Sauce à la Russe. — Mettre 2 cuillerées de moutarde anglaise dans une terrine, la travailler avec une cuiller en bois, lui incorporer peu à peu la valeur de 2 décilitres d'huile d'olives, en alternant celle-ci avec 2 cuillerées de bon vinaigre d'Orléans ; finir la sauce avec un grain de sel, une pincée de sucre.

Navagas d'Astrakan, au vin blanc.

Ce poisson est originaire d'*Astrakan*. On le trouve à Saint-Pétersbourg, mais en hiver seulement, et gelé ; cette circonstance cependant ne nuisant pas énormément à sa bonté, on peut en conclure que les *navagas* mangées dans leur état de fraîcheur parfaite doivent posséder des qualités supérieures.

Faire dégeler 7 à 8 *navagas* à l'eau naturelle, exposée à la température de la cuisine ; les nettoyer, couper droit la tête, ranger les poissons dans un plafond creux, beurré ; les assaisonner, les mouiller à moitié de hauteur avec du vin blanc ; les cuire à feu vif 10 minutes, à couvert ; les égoutter, les dresser sur un plat chaud. Ajouter à la cuisson quelques cuillerées de glace fondue, un peu de velouté, quelques champignons frais ; faire bouillir la sauce, en la réduisant ; quand elle est à point, la lier avec 2 jaunes d'œuf délayés ; la passer au tamis, la finir avec un petit morceau de beurre d'écrevisses, le suc d'un citron, une pincée de persil haché. Ranger les champignons autour des poissons, masquer ceux-ci avec la sauce.

Mulets ou muges sauce aux câpres.

Écailler, des 2 côtés, 2 mulets de moyenne grosseur, bien frais; les vider, écourter les nageoires, les laver à l'intérieur, les éponger. En brider la tête, les ciseler légèrement, les ranger dans une casserole ; les mouiller à couvert avec un court-bouillon au vin blanc, à peu près refroidi. Faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté ; un quart d'heure après, égoutter les mulets ; les dresser sur un plat, les masquer avec une sauce aux câpres, préparée avec leur cuisson.

Mulet à la matelote.

Nettoyer le poisson, le distribuer en tronçons ; ranger ceux-ci dans une casserole avec un bouquet de persil, aromates, une gousse d'ail, sel et grains de poivre ; mouiller à couvert avec du vin rouge, et mêler au liquide quelques petits morceaux de beurre-manié ; faire bouillir vivement 7 à 8 minutes ; ajouter une quinzaine de petits oignons cuits séparément ; finir de cuire les poissons à feu modéré ; les dresser sur un plat chaud, dont le fond est couvert avec des croûtons de pain, frits au beurre ; ajouter les petits oignons ; passer la sauce dessus.

Piklings [1] (Büklinge) à l'allemande.

Lever les filets de 5 à 6 *piklings*, en supprimer la peau, les diviser en petites parties, les assaisonner, les étaler sur un plat, les tenir au chaud. Faire cuire au miroir, avec du beurre, dans une large poêle, 7 à 8 œufs bien frais, les assaisonner ; aussitôt qu'ils sont à point, les arroser avec un filet de vinaigre ; les couper au coupe-pâte, et les ranger sur les poissons ; arroser ceux-ci avec le beurre chaud de la poèle, les glisser dans le plat où sont les filets de poisson.

Vives au gratin.

Couper d'abord les pointes aiguës (leur piqûre est dangereuse) du dos et du ventre, à quelques vives bien fraîches ; les écailler, les vider, les éponger.

Beurrer un plat à gratin, en saupoudrer le fond avec une cuillerée d'oignon haché, 4 cuillerées de champignons frais et une pincée de persil, également hachés ; ranger les vives l'une à côté de l'autre sur ces fines-herbes ; les saler, les saupoudrer aussi avec des fines-herbes et avec un peu de panure ; les arroser avec du beurre fondu ; verser au fond du plat avec un demi-verre de vin

1. Les piklings sont des poissons fumés de la grosseur et de la forme du hareng.

blanc, le pousser au four modéré ; cuire le poisson un quart d'heure ; l'envoyer dans le plat même.

Macreuses rôties, à la provençale.

La macreuse est un gibier d'étang, commun dans le midi de la France. La macreuse n'a pas la chair très délicate ; cependant elle est recherchée par des amateurs, quand elle est jeune et grasse.

Plumer 2 jeunes macreuses; les flamber, en supprimer la poche sans couper le cou; les vider par le côté. — Hacher 2 gros oignons, les faire revenir à l'huile de couleur blonde ; leur mêler 2 fortes poignées de mie de pain trempée à l'eau, bien exprimée; ajouter le foie haché des macreuses, ainsi que les filets de 7 ou 8 anchois salés, câpres et persil hachés ; mélanger le hachis avec le pain, l'assaisonner avec du poivre, le lier avec quelques œufs. Emplir le ventre des macreuses, et masquer l'ouverture avec une tranche mince de pain : coudre les chairs. Brider les macreuses, en leur croisant les jambes comme aux grives, et en accrochant la tête aux pattes ; les faire rôtir à la broche, en les arrosant avec de l'huile, mêlée avec quelques cuillerées de purée d'anchois, fondue dans la lèchefrite; quand elles sont cuites, les débrocher, les dresser sur plat, les arroser avec le liquide de la lèchefrite; envoyer séparément une sauce hachée.

Terrapines ou terrapènes fricassées, à la Maryland.

Les terrapines sont de petites tortues vivant dans les contrées marécageuses des bords de la mer; celles qu'on appelle les *Diamond-backs* sont les plus estimées par les Américains.

Mettre 2 terrapines vivantes, dans un baquet, avec de l'eau tiède assez abondante pour qu'elles puissent nager; les laisser ainsi une demi-heure; les retirer pour les plonger dans une grande casserole d'eau bouillante pour les échauder; les enlever aussitôt que la peau blanche des pattes et têtes peut être retirée en les frottant avec un linge. — Remettre les tortues dans le liquide, les cuire 45 minutes : elles sont à point quand la peau des pattes est attendrie; les jeter alors à l'eau froide pour les raffermir; les ouvrir ensuite par les côtés en séparant la carapace du plastron. — Détacher d'abord les têtes et les pattes de l'animal; couper les griffes des pattes, et la tête au-dessous des yeux; retirer ensuite les chairs de l'intérieur, les boyaux, les œufs, les foies : enlever avec soin le fiel de ceux-ci.

Diviser les chairs en morceaux, les mettre dans une casserole avec têtes et pattes non désossées, les œufs, et enfin les foies coupés; assai-

sonner avec sel et Cayenne, mouiller avec un peu de madère, les couvrir, les faire étuver 15 à 20 minutes à four doux, en les remuant souvent. — Retirer la casserole, faire tomber à glace le liquide. Mouiller la viande à mi-hauteur avec bonne crème crue, lui donner quelques minutes d'ébullition, la lier avec 6 à 8 jaunes d'œuf cuits, pilés avec 50 gr. beurre; passer au tamis; ajouter encore 100 gr. beurre; donner 2 bouillons; finir la sauce avec 1 décilitre madère, poivre noir moulu au petit moulin; dresser en légumière sur réchaud, ou en petites casseroles argent, avec queue et couvercle (une à chaque convive).

Caviar.

Le *caviar* est un produit de la Russie orientale; il est préparé avec les œufs des grands esturgeons: on en prépare aussi avec des œufs de sterlet. Le *caviar* d'*Astrakan* est le plus renommé, mais c'est de Russie qu'on l'expédie dans les différentes contrées de l'Europe. Le *caviar* est un excellent mets de déjeuner; il est apéritif et sain.— En Russie, on mange le *caviar* avec de petites cuillers en verre, ou bien avec des fourchettes en bois ou en nacre, car on ne doit pas y toucher avec du métal. — On sert le *caviar* avec des croûtes de pain, grillées; on l'assaisonne ordinairement avec du poivre et du suc de citron, mais les Épicuriens robustes ajoutent de la ciboulette ou de l'oignon haché.

Salade russe, au caviar (Dessin 155).

Placer un moule de forme conique dans une terrine, avec de la glace pilée, décorer les parois intérieures avec des cornichons coupés, des filets d'anchois;

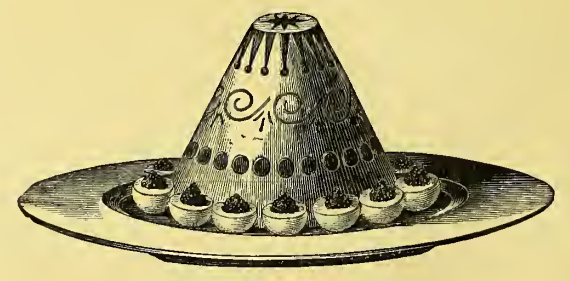


Fig. 155.

du blanc d'œuf poché, des haricots verts confits : le décor est facultatif, mais il faut avoir soin d'en tremper les détails dans la gelée mi-prise, avant de les appliquer contre les parois. Napper l'intérieur du moule avec une couche mince de gelée; l'emplir avec une salade de légumes coupés en petits dés, mêlée

avec des anchois ou des harengs salés, des queues d'écrevisse, un morceau d'esturgeon ou tout autre poisson cuit, refroidi, le tout lié avec de la mayonnaise collée. Une heure après, démouler la salade sur un plat froid ; l'entourer avec des petits pains de forme ronde, vidés, emplis avec du caviar.

Petits pains de caviar, aux huîtres.

Prendre 350 grammes de farine tamisée ; avec le tiers, un demi-verre de lait froid, et 15 grammes de levûre, préparer un levain léger. Déposer le restant de la farine dans une terrine, faire un creux sur le centre ; ajouter un grain de sel, 3 jaunes d'œuf, 100 grammes du beurre fondu, un peu de lait tiède ; incorporer la farine avec le liquide, de façon à obtenir une pâte plutôt ferme que légère; la travailler fortement 7 à 8 minutes ; faire lever à température douce. Quand le levain a augmenté du double de son volume, le mêler à la pâte ; travailler encore celle-ci, avec la main, 5 à 6 minutes ; la couvrir, la faire lever 2 heures, à température douce. La placer ensuite sur la table farinée, la laisser refroidir. La diviser alors en quatre parties; les rouler en boudin, et couper transversalement ceux-ci, de façon à obtenir des morceaux de la grosseur d'une noix; les rouler de forme ronde, les ranger à distance sur une plaque.

Une demi-heure après, les dorer, les cuire à four modéré ; quand ils sont froids, les ouvrir en dessus, les vider, les emplir avec du caviar, et placer une huître crue sur celui-ci.

Zakouski à la russe.

Ce qu'on appelle en Russie *Zakouski* ce sont les hors-d'œuvre froids que les Russes ont l'habitude de manger avant de se mettre à table ; ces mets se composent ordinairement de canapés préparés avec des harengs, du saumon fumé, des queues d'écrevisse, des anchois, du caviar, des œufs durs, hachés. Mais avec ces canapés on sert encore des poissons marinés, des viandes salées ou fumées, de petites tartelettes, des *agoursis*, des *pickels*, des estomacs d'oie, fumés, coupés en tranches fines ; toutes ces friandises sont dressées sur un buffet où se trouvent également plusieurs sortes de liqueurs et des petits verres pour les boire ; ces liqueurs se composent le plus ordinairement d'*allach*, de *kümmel*, de cognac, d'eau-de-vie de Dantzig. — On mange les *zakouski* quelques minutes seulement avant de passer à table, mais sans s'asseoir.

Dans les restaurants de Pétersbourg, le buffet des *zakouski* est en permanence depuis le ematin jusqu'à l'heure du dîner.

Brandade de morue, à la mode de Montpellier (Dessin 156).

Diviser en gros carrés la moitié d'une morue salée à sec (800 grammes), épaisse, ramollie à point; les mettre dans une casserole avec de l'eau froide; poser la casserole sur le feu; au premier bouillon la retirer.

Faire revenir à l'huile 2 cuillerées d'oignon haché et une gousse d'ail : quand l'oignon est de couleur blonde, retirer la gousse d'ail, mêler la morue à l'oignon, dans la casserole, la chauffer, la retirer et la piler au mortier; quand elle est convertie en pâte, la remettre dans la casserole, la travailler fortement avec une cuiller, en lui incorporant, peu à peu, une demi-bouteille d'huile d'olives; quand cette huile est absorbée, travailler encore quelques minutes

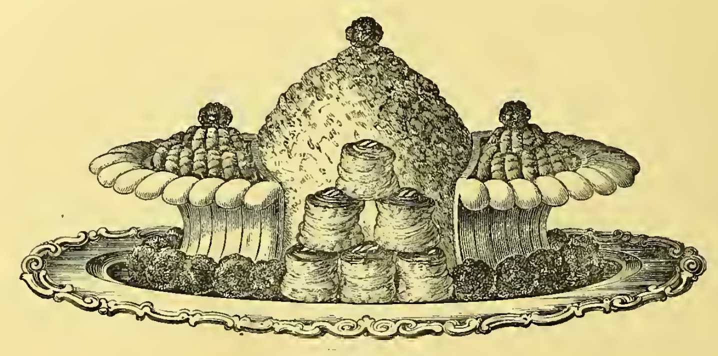


Fig. 156.

la pâte; lui mêler ensuite le suc d'un citron et la valeur d'un verre d'huile, également peu à peu.

A ce point, l'appareil doit être bien lié, crémeux; s'il était trop léger, lui mêler 2 cuillerées de béchamel un peu serrée; dans le cas contraire, quelques cuillerées de bonne crème crue suffisent.

Assaisonner l'appareil avec poivre et muscade, du sel, si c'est nécessaire, une pincée de persil haché avec une pointe d'ail; le chauffer encore 2 minutes, le finir hors du feu, avec le suc d'un citron : il doit alors se trouver consistant, délicat, lisse, de bon goût. Le dresser en dôme sur le centre d'un plat long, entre 2 croustades en pain, taillées à trois quarts de rondeur, collées aux deux bouts du plat; entourer la brandade, des deux côtés, avec de petites bouchées aux huîtres; entourer aussi les croustades avec des truffes entières, et les garnir chacune avec un bouquet de queues d'écrevisse, ou simplement avec un petit buisson d'huîtres frites; poser aussi une truffe sur le haut de chaque buisson; poser une plus grosse sur la pyramide centrale.

Ce mets peut être servi comme relevé de poisson dans un dîner

Ayoli à la Provençale.

Ceux qui s'étonnent que les Provençaux fassent un si grand usage d'huile et d'ail, ignorent certainement que l'huile qu'on récolte en Provence est la première du continent, et que l'ail qu'on y cultive est relativement très doux, si on le compare à celui qui vient dans le nord de l'Europe.

En Provence, quand on parle de faire l'*ayoli*, ce n'est pas dire simplement qu'on se dispose à préparer cette fameuse *pommade à l'ail*, connue sous le nom de *beurre de Provence*, c'est dire aussi qu'on va faire un repas national, singulier, original, varié dans ses détails, mais dont la pommade à l'ail est la base.

On sert indistinctement l'*ayoli* avec des haricots verts, cuits entiers, des pommes de terre nouvelles, de grosses carottes, des choux-fleurs, des betteraves, ainsi qu'avec du poisson bouilli, tels que : maquereaux, sardines, *fielas*, polypes, escargots de vigne, et enfin de la morue salée.

On peut servir ces différents aliments dans le même repas, mais en les divisant par groupe, c'est-à-dire les légumes et les poissons chacun dans un plat séparé.

En été, on sert de préférence des haricots verts, des pommes de terre et carottes nouvelles, du poisson frais. — En automne, on sert des escargots et des légumes : pommes de terre, carottes, betteraves. — En hiver, on sert plus spécialement la morue salée et bouillie, le stockfisch, le polype ; pour légumes, des pommes de terre, des choux-fleurs, des carottes, des betteraves, de gros oignons d'Espagne. Ces poissons et ces légumes, qu'ils soient dressés ensemble ou isolément, sont toujours cuits à l'eau et servis avec une saucière de pommade à l'ail, préparée d'après la méthode suivante :

Pommade à l'ail. — Choisir de l'huile de Provence fine, de celle qu'on appelle vulgairement *huile vierge*. En été, il faut la tenir quelques heures dans un lieu frais; en hiver, à température de 20 degrés, afin que, si elle était coagulée ou simplement trop froide, elle puisse revenir à son degré normal, sans qu'il soit nécessaire de la chauffer, ce qu'il faut éviter, car ce chauffage nuit toujours à l'opération.

Peler 3 à 4 grosses gousses d'ail, les écraser avec la lame d'un couteau, les déposer dans un petit mortier à la main [1], les convertir en pâte, en les pilant ; à ce point, leur mêler un petit morceau de mie de pain trempée au lait, bien exprimée, ou simplement un morceau de pomme de terre farineuse, cuite au moment, mais refroidie ; quand le mélange est opéré, c'est-à-dire, quand l'ap-

1. En Provence, on emploie indifféremment à cet usage de petits mortiers portatifs, en marbre ou en bois, ayant un pilon en buis. On n'emploie jamais de mortier en fer.

pareil forme une pâte lisse, incorporer l'huile, peu à peu, en la laissant tomber de la bouteille à travers un bouchon ciselé sur sa longueur, absolument comme pour une mayonnaise ; alterner l'huile avec quelques gouttes de suc de citron ou de vinaigre; ajouter le sel nécessaire. Au dernier moment, finir la sauce avec quelques gouttes d'eau froide. Si elle tournait, il faudrait la reprendre avec 2 jaunes d'œuf, crus, très frais.

Morue de Biscaye, à l'espagnole.

Couper en moyens carrés, un kilogramme de morue crue, dessalée à point; les cuire à l'eau, sans ébullition. Les égoutter, en retirer les arêtes.

Faire griller ou cuire au four 3 à 4 gros piments rouges d'Espagne, afin de pouvoir en retirer la peau. Les couper en bandes sur leur longueur ; assaisonner avec sel et poivre.

Faire revenir à l'huile 2 oignons blancs hachés; ajouter 4 tomates coupées en morceaux, une gousse d'ail, un bouquet de persil, sel et poivre ; à défaut de tomates fraîches, mettre 2 décilitres de purée de tomates de conserve; ajouter un peu de bouillon ou simplement de la cuisson de morue ; cuire 10 minutes; lier légèrement la sauce avec un peu de fécule ou farine délayée ; la cuire encore quelques minutes ; retirer le bouquet.

Cuire à l'eau une douzaine de pommes de terre en robe ; les peler, les couper en tranches. En étaler une couche dans un plat en terre pouvant aller au four; sur les pommes de terre, ranger une couche de morue, arroser avec une partie de la sauce. Sur la morue, ranger une couche de piments; puis recommencer avec les pommes de terre, la morue et les piments; arroser avec le restant de la sauce ; saupoudrer avec de la panure, et cuire 35 minutes avec feu dessus, feu dessous. — A défaut de piments frais, qu'on trouve cependant à Paris en abondance, on peut employer des piments conservés en boîte, qu'on trouve aussi à Paris, et qui sont excellents pour cet apprêt.

Cod fisch ball, à l'américaine.

Couper en carrés, de la morue sèche, ramollie à point ; la faire cuire à l'eau sans ébullition ; l'égoutter, en retirer les arêtes, et la broyer dans une casserole, à l'aide d'une cuiller.

D'autre part, peler des pommes de terre crues; les couper, les cuire à l'eau salée ; en égoutter l'eau, les faire ressuyer 7 à 8 minutes; les broyer ensuite avec une cuiller, en ajoutant un morceau de beurre ; assaisonner : il faut autant de pommes de terre que de morue ; les mêler ensuite à celle-ci.

Prendre l'appareil avec une cuiller, par portions de la grosseur d'un œuf; les rouler sur la table farinée, pour les former rondes, et les aplatir; les faire colorer au beurre, dans un sautoir, comme les *Duchesses;* les dresser aussitôt.

Pâté-chaud de poisson, à la russe.

Préparer 16 petites paupiettes avec des filets de soudac ou de sole, masqués de farce crue aux fines-herbes; les nouer avec du gros fil, les faire simplement raidir au beurre; quand elles sont froides, les déballer, les parer.

Avec de la pâte à foncer (page 184), foncer un moule à pâté-chaud, à charnières; masquer la pâte au fond et autour avec une couche de farce de poisson aux fines-herbes; la couche du fond doit être plus épaisse que celle du tour. Ranger la moitié des paupiettes sur le fond, en laissant un vide sur le centre; remplir avec de la farce le vide que laissent entre elles les paupiettes; les masquer aussi avec une couche de farce; ranger le restant des paupiettes sur les premières, dans le même sens. Emplir alors le vide central formé par les paupiettes, avec des petites têtes de champignon, légèrement cuites au beurre. Couvrir les paupiettes et champignons avec une couche de farce montée en dôme. Fermer l'ouverture du pâté avec une abaisse ronde de pâte; souder les bords, les couper droits, les pincer. Dorer la pâte, et cuire le pâté 5 quarts d'heure, à four modéré.

En sortant le pâté du four, cerner le couvercle à sa base pour l'enlever. Creuser le centre du dôme en farce, et infiltrer à l'intérieur quelques cuillerées de bonne sauce réduite avec de l'essence de poisson, du vin blanc et la cuisson des champignons; couvrir le pâté, le dresser sur plat.

BOUCHERIE

On entend par *Boucherie*, les viandes de bœuf, de veau, de mouton, d'agneau, de chevreau et de porc.

La boucherie dans son ensemble, est en quelque sorte le nerf de cuisine; il n'est pas de dîners gras, pas de festins où elle ne joue un rôle considérable.

Par le ton relevé ou onctueux de leur saveur, les viandes de boucherie sont aussi indispensables sur la table que dans la cuisine. Un dîner classique ne pourrait, en effet, se passer de grosses viandes, et dans la cuisine, c'est avec leur concours qu'on prépare les bouillons et les jus succulents, ainsi que la plus grande partie des sauces.

On sert les viandes de boucherie soit comme relevé, soit comme entrée, jamais comme rôt; mais pour relevé, de même que pour entrée, on sert souvent les viandes rôties ou grillées.

Les viandes de boucherie noires, c'est-à-dire celles de bœuf et de mouton, si elles sont servies rôties ou grillées, doivent être tenues saignantes, car à l'inverse de celles qui sont bouillies ou braisées, plus elles cuisent, plus elles deviennent dures; et en perdant leur tendreté elle perdent aussi leur arôme et leurs sucs nutritifs; elles sont, par ce fait, plus difficiles à digérer.

Les viandes blanches, celles de veau, de porc et d'agneau, pour être goûteuses au palais, et de facile digestion, exigent au contraire d'être bien atteintes et non saignantes.

Les viandes de boucherie noires qu'on sert dans un dîner, si elles sont rôties, gagnent beaucoup à être découpées sur table, et distribuées à mesure aux convives : toute viande rôtie découpée d'avance, abandonne

par ce fait la plus grande partie de ses sucs nutritifs : Amphitryons et cuisiniers, ne perdez jamais de vue cette considération !

Les mets de cuisine, en général, ceux du moins qui ne sont pas destinés à être mangés froids, doivent être servis sur des plats bien chauds ; mais cette règle s'applique surtout aux viandes de boucherie : une viande rôtie, servie sur une assiette ou sur un plat froid, perd considérablement de ses qualités. C'est pour prévenir ce danger, que les gourmets font poser les relevés de boucherie sur des réchauds.

Les viandes de boucherie qu'on sert pour relevé, quand elles sont destinées à être découpées sur table, ne doivent pas être garnies ; il est préférable alors de dresser la garniture séparément ; mais si les relevés sont simplement destinés à figurer sur la table pour être découpés sur le uffet de la salle à manger, on peut alors les garnir avec abondance et même avec coquetterie.

Rosbif à l'anglaise (Dessin 157).

Quand on veut manger un bon rosbif, il faut non seulement choisir un aloyau provenant d'un jeune animal, n'ayant jamais travaillé, mais il faut encore donner le temps à la viande de se mortifier. Un rosbif ne possédant pas ces qualités ne donne jamais des résultats satisfaisants. Les Anglais, grands amateurs de rosbif, sont aussi d'une grande prévoyance sur ce point, ils laissent mortifier la viande aussi longtemps qu'elle peut se conserver fraîche, c'est-à-dire de 10 à 15 jours en hiver. Tout le monde évidemment ne peut pas agir de la sorte, mais il est bon qu'un amateur sache à quelle condition il peut se procurer un mets qui ne laisse rien à désirer.

Couper sur le centre d'un aloyau, un morceau de rosbif de 30 à 40 centimètres de long, sans détacher le filet-mignon ; écourter la bavette, diminuer l'épaisseur de la graisse qui couvre le filet, si elle est trop volumineuse ; puis ficeler le rosbif, en serrant la bavette sur le côté ; couvrir la surface supérieure avec du double papier graissé, en le soutenant avec de la ficelle ; l'embrocher sans le percer, sur une broche à l'anglaise ; le faire rôtir à bon feu, en l'arrosant avec la graisse de la lèchefrite ; lui donner 2 heures de cuisson : un

morceau de 3 à 4 kilogrammes peut cuire en une heure et demie. — Quand le rosbif est cuit, les chaires intérieures doivent se trouver juteuses et rosées.

A défaut de broches à l'anglaise, encore peu répandues dans nos cuisines, il faut glisser la broche entre le filet-mignon et le gros filet, de façon que la pièce se trouve en équilibre pour tourner ; dans tous les cas, la soutenir des deux côtés avec des brochettes en fer, assujetties à la broche par les deux bouts.

A défaut de tourne-broche on peut cuire un rosbif au four, mais pour bien réussir il convient de le poser sur une grille et celle-ci dans un plafond creux contenant de la graisse fondue ; couvrir le rosbif avec du papier ; le faire cuire, en le retournant et en l'arrosant. Cette méthode est la meilleure après la broche.

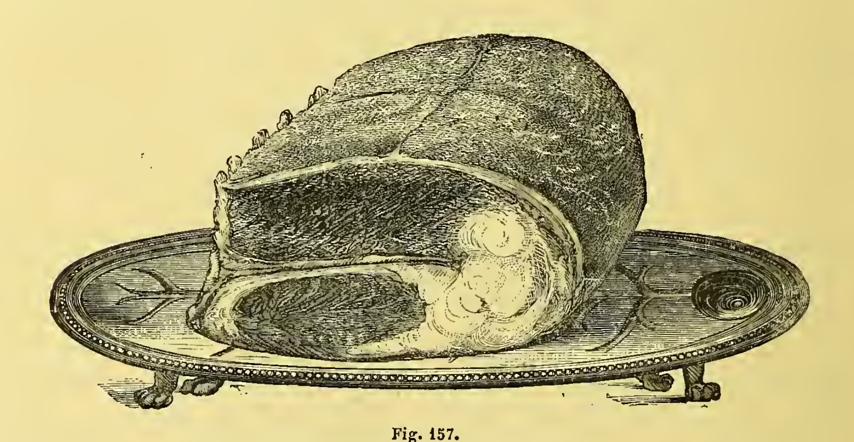


Fig. 157.

Une demi-heure avant de débrocher le rosbif, enlever le papier qui l'enveloppe, afin de lui faire prendre couleur; le saler, le débrocher sur un plafond, le débrider, le tenir à l'étuve une demi-heure. Le dresser ensuite, sur un plat à *réservoir*[1], et l'envoyer, en même temps qu'une assiettée de racines de raifort râpées ou une sauce au raifort, ainsi que des pommes de terre cuites à l'eau salée ou à la vapeur.

1. J'ai dit plus haut que les viandes non rôties doivent être découpées à table même, ou tout au moins dans la salle à manger : cette règle s'applique surtout aux rosbifs. — Pour découper un rosbif cuit, il ne faut pas l'entamer sur les côtés, mais en travers, en commençant l'entaille à côté et tout le long des os de la chaîne, après avoir retiré le gros nerf : la chair coupée ainsi sur le travers se coupe plus facilement mince, tout en restant plus juteuse et plus agréable à manger : les gourmets Anglais ne la coupent pas autrement.

Rosbif froid, à la sauce au raifort

Les rosbifs, même ceux de médiocre qualité, sont généralement plus tendres quand ils sont refroidis que quand ils sont chauds.

Prendre un morceau de rosbif froid, détacher la viande de la coquille, retitirer le gros nerf qui longe l'épaisseur du gros filet, du côté de l'arête, et couper des tranches longues et minces sur la largeur du rosbif dans le sens de l'arête; les dresser symétriquement sur un plat long, à cheval les unes sur les autres ; les entourer avec du persil ou avec de la gelée ; envoyer en même temps une sauce raifort ainsi préparée :

Sauce raifort froide. — Râper un morceau de racine de raifort, le hacher finement, le mettre dans une petite terrine vernie : ajouter son même volume de panure blanche et fraîche, une pincée de sucre, un peu de sel, 2 cuillerées de vinaigre, et enfin un peu de bouillon pour lier la sauce au point voulu. La sauce raifort, à la crème, est décrite dans la *Cuisine classique.*

American hasch.

Couper en dés du rosbif cuit et refroidi, en retirant les parties dures et la graisse. — Couper une égale quantité de pommes de terre cuites.

Pour 500 grammes de salpicon, prendre 3 cuillerées d'oignon haché ; le faire légèrement revenir au beurre ; ajouter viandes et pommes de terre ; assaisonner avec sel, poivre et cayenne. Mouiller à peu près à hauteur avec du bouillon ; couvrir la casserole, et faire mijoter une demi-heure à feu doux, dresser ensuite le ragoût.

Aloyau salé, à l'anglaise.

Si la viande est de bonne qualité et jeune, si elle est salée avec soin, et cuite à point, une pièce d'aloyau salé est un manger excellent.

Désosser la viande, couper court la bavette ; la frotter avec du sel, la tenir 24 heures dans un lieu frais,

Faire bouillir 5 litres d'eau ; lui mêler 500 grammes de sel, 75 grammes de salpêtre, une poignée de cassonnade, épices, thym, laurier, genièvre, grain de poivre, girofles ; retirer le liquide, le laisser refroidir.

Placer l'aloyau dans un baquet étroit, le couvrir avec la saumure ; placer sur la viande un poids suffisant afin de la maintenir entièrement dans le liquide ; la retourner tous les 3 jours : la saler 20 à 25 jours.

Avant de la cuire, la laver, la rouler, la ficeler, la mettre dans une braisière,

la couvrir avec de l'eau froide, la cuire comme les jambons et les langues salées. Si la viande est jeune, lui donner 5 à 6 heures d'ébullition imperceptible; la retirer ensuite du feu, mais en la laissant encore une heure dans l'eau; l'égoutter alors, la dresser, la servir avec une bonne sauce espagnole, peu liée, réduite avec du vin; servir en même temps une garniture de légumes ou une purée.

Filet de bœuf rôti, sauce au pauvre homme.

Choisir un filet de bœuf mortifié à point; le parer en partie de sa graisse, en supprimer la peau nerveuse; piquer la surface supérieure avec du lard; le déposer dans une terrine, l'assaisonner avec sel et poivre, l'arroser avec de l'huile; ajouter les chairs de 2 citrons (sans écorces ni pepins) coupées en tranches minces, un gros oignon émincé, une poignée de persil frais, du thym et du laurier; faire mariner le filet 24 heures : le retirer de la marinade pour l'embrocher. A défaut de broche à l'anglaise, le traverser, sur sa longueur, avec une brochette en fer, et fixer celle-ci sur une broche.

Faire rôtir le filet à bon feu, en l'arrosant; lui donner 45 à 60 minutes de cuisson. — Au moment de servir, débrocher le filet, le dresser sur un plat chaud, l'arroser avec la sauce suivante :

Sauce pauvre homme pour le filet. — Quelques minutes avant de retirer le filet de la broche, verser dans la lèchefrite la marinade du filet et 2 décilitres de bouillon chaud; faire bouillir le liquide, le passer au tamis dans une casserole, le dégraisser.

Hacher quelques bonnes échalotes; les faire revenir avec de l'huile ou du beurre, sans faire prendre couleur; les saupoudrer avec une cuillerée de farine, cuire celle-ci quelques secondes, la délayer avec le jus de la lèchefrite; lui mêler alors 4 cuillerées de bon vinaigre; faire bouillir la sauce, en la tournant; 5 à 6 minutes après, la retirer du feu, ajouter une petite poignée de câpres hachées ensemble avec les filets de 2 anchois; la finir avec une pincée de poivre et du persil haché.

Filet de bœuf à la Vernon.

C'est à l'invention de lord *Vernon* qu'on doit ce mets, aujourd'hui très répandu. Sa Seigneurie avait longtemps habité l'Italie, il faut croire qu'elle avait étudié le génie culinaire de ce pays, et qu'elle en faisait quelque cas.

Parer un filet de bœuf, le piquer avec du lard, l'assaisonner, le déposer dans

une terrine, le mouiller à moitié de hauteur avec une marinade cuite, le faire macérer dans celle-ci 5 à 6 heures.

L'égoutter; le placer ensuite dans une casserole foncée avec des légumes, du lard et du jambon ; le mouiller à moitié de hauteur, partie avec la marinade, partie avec du jus préparé avec les parures.

Faire bouillir vivement le liquide 10 minutes ; retirer la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle ; l'arroser souvent. Quand il est cuit, passer sa cuisson ; la dégraisser, l'allonger avec un peu de bouillon et de madère, la faire réduire en demi-glace; la lier avec un peu de sauce espagnole, et ensuite avec 3 cuillerées de cacao (chocolat sans sucre) dissous à la bouche du four, délayé avec un peu de jus ; ajouter à la sauce 2 ou 3 cuillerées de gelée de groseilles, 2 poignées de petits raisins ramollis à l'eau, une poignée de *pignoli* torréfiés.

Au moment de servir, dresser le filet sur un plat; le glacer, l'entourer avec la sauce; envoyer en même temps un plat de croquettes de macaroni.

Filet de bœuf à la provençale (Dessin 158).

Parer un bon filet de bœuf, mortifié à point; le piquer avec du lard ; masquer avec des bardes, les parties non piquées. — Placer le filet dans un plafond creux, foncé avec des débris de graisse crue, l'arroser avec du bon dégraissis, le faire cuire au four 60 à 75 minutes, en l'arrosant seulement avec la graisse du plafond.

Un quart d'heure avant de servir, le déballer, le glacer au pinceau, et finir de



Fig. 158.

le cuire ainsi ; l'égoutter ensuite, le parer, le dresser sur un plat; l'entourer, d'un côté, avec des tomates farcies et un bouquet de laitues glacées; de l'autre côté, avec de gros champignons farcis et un bouquet de petits choux braisés. Glacer le filet, l'envoyer en même temps qu'une saucière de sauce madère.

Les filets de bœuf, rôtis, doivent être découpés en biais plutôt que sur le travers.

Cette pièce est dressée pour figurer sur table. Le filet doit être découpé dans la salle à manger.

Filet de bœuf aux truffes.

Parer un filet de bœuf; le larder intérieurement avec des truffes crues ; l'assaisonner, le déposer dans une terrine; le masquer avec une mirepoix de légumes cuits avec un verre de madère, ajouter les parures des truffes, le faire macérer 12 heures. L'égoutter alors, le masquer avec les légumes et les parures de truffes, l'envelopper avec des bardes de lard, le placer dans un plafond creux, foncé avec de la graisse hachée et des légumes ; l'arroser avec sa marinade, le pousser au four modéré, le faire cuire à court mouillement. Quand il est aux trois quarts de sa cuisson, le déballer, et finir de le cuire en l'arrosant ; l'égoutter ensuite, le tenir au chaud.

Allonger la cuisson avec un peu de bouillon ; faire bouillir le liquide, le passer, le dégraisser, le faire réduire en demi-glace ; mêler à celle-ci un peu de sauce brune, ainsi que 4 truffes crues coupées en dés ; la faire réduire vivement, en la tournant ; quand elle est liée à point et succulente, dresser le filet sur un plat, le masquer avec la sauce.

Filet de bœuf braisé, sauce tortue.

Choisir un filet mortifié à point : les filets frais sont toujours coriaces. Le parer, le piquer avec du lard.

Couper en menus morceaux les graisses enlevées, et, avec elles, masquer le fond d'une casserole longue ; sur cette graisse, étaler quelques lames épaisses de carottes, d'oignon et de céleri ; poser le filet sur ces légumes, le saler, le couvrir avec un papier graissé ; le mouiller à mi-hauteur avec bouillon et vin blanc; faire vivement réduire le liquide, en demi-glace. Le mouiller alors à nouveau de même hauteur, avec du bouillon; le couvrir et finir de le cuire 3 heures, à four doux, ou simplement avec du feu sur le couvercle, en l'arrosant souvent.

Au moment de servir, égoutter le filet sur un plafond pour le tenir au chaud.

Passer la cuisson, la dégraisser, la lier avec un peu de sauce brune, et la faire réduire à point, en lui incorporant peu à peu 2 décilitres de madère; la finir avec une pointe de cayenne; la passer à l'étamine.

Dresser le filet, et l'entourer avec une garniture tortue : truffes, champignons, cornichons, quenelles, jaunes d'œuf durs ; masquer les garnitures avec une partie de la sauce, envoyer le surplus dans une saucière.

Filet de bœuf à la napolitaine.

Larder intérieurement les chairs d'un filet de bœuf avec des filets de jambon cru, et piquer avec du lard sa surface supérieure ; le faire mariner 5 à 6 heures avec une marinade crue : huile, vin blanc, chairs de citron, aromates, feuilles de persil. Le faire braiser ensuite dans un bon fonds et avec sa marinade.

D'autre part, éplucher 150 grammes de raisins de corinthe et autant de smyrne ; les faire ramollir à l'eau tiède, les égoutter ; leur mêler 100 grammes de *pignoli* (semences de pomme de pin d'Italie). Faire dissoudre dans un poêlon, en le tournant, 125 grammes de sucre en poudre ; quand il est arrivé au caramel blond, mouiller avec 2 décilitres de vinaigre blanc ; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, laisser dissoudre le sucre, et faire réduire d'un tiers ; lier alors le liquide avec quelques cuillerées d'espagnole ; ajouter une partie de la cuisson du filet, dégraissée ; faire bouillir 10 minutes ; ajouter raisins et *pignoli;* faire mijoter encore 10 minutes, et retirer du feu. — Dresser le filet sur plat, entier ou découpé, l'entourer avec une partie de la sauce, et envoyer le restant dans une saucière.

Filet de bœuf à la hussarde.

Parer la moitié d'un filet de bœuf ; le faire braiser à court mouillement. D'autre part, hacher 4 oignons blancs, les faire revenir avec du beurre, dans une casserole, sur feu modéré ; quand ils sont de belle couleur, assaisonner, saupoudrer avec une pincée de farine, mouiller avec un peu de jus, de façon à obtenir un ragoût consistant ; le cuire 12 minutes ; le retirer du feu, lui mêler 5 à 6 cuillerées de racines de raifort, râpées et hachées ; ajouter autant de panure blanche et un peu de persil haché.

Une demi-heure avant de servir, égoutter le filet de bœuf ; le parer en dessous, le découper en tranches ; le reformer sur un plat à gratin ou sur un plat d'argent, en alternant chaque tranche avec une petite partie de l'appareil préparé ; le masquer également en dessus ; le saupoudrer avec de la panure.

Verser dans le fond du plat un peu d'espagnole légère, et quelques cuillerées de vin blanc ou de madère ; le pousser au four modéré ; l'arroser de temps en temps avec ce liquide.

Au moment de servir, égoutter la graisse du plat, masquer le filet avec un peu de bonne sauce brune, réduite avec du vin blanc, et finie avec une pincée de persil haché.

Filet de bœuf à la purée de céleri.

Prendre un filet de bœuf mortifié à point et paré; le larder intérieurement avec des filets de jambon, préalablement assaisonnés ; le piquer avec du lard ; le saler, le masquer sur les deux surfaces avec des tranches d'oignon, une feuille de laurier, quelques aromates ; l'envelopper avec des bardes de lard

Foncer une casserole avec des débris de lard et légumes émincés, poser le filet sur ce fond ; le mouiller à hauteur avec moitié vin blanc et moitié jus ; le faire braiser 2 heures, en l'arrosant souvent. Quand il est à point, l'égoutter sur un plafond ; le déballer et le glacer à la bouche du four. Passer sa cuisson, la dégraisser, la lier avec un peu d'espagnole, la faire réduire d'un tiers.

Au moment de servir, dresser le filet sur un plat chaud; l'arroser avec une partie de la sauce ; verser le restant dans une saucière, et servir la purée dans un plat.

Filet de bœuf piqué, découpé en entaille (Dessin 159).

Dans le cours de ce livre, j'ai souvent parlé des pièces de boucherie découpées en *entaille*, qu'on dresse sur plat pour être directement présentées aux convives. Afin de mieux faire comprendre l'opération, j'ai voulu reproduire le des-

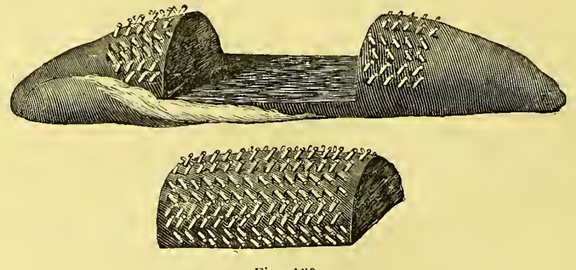


Fig. 159.

sin d'un filet de bœuf dont l'entaille est enlevée. Dans ces conditions, il ne s'agit plus que de couper en tranches la partie enlevée, et la remettre en place.

Pilaff de filet de bœuf, à la mode de Barcelone.

Prendre la tête d'un filet de bœuf (valeur d'un kilogramme) ; couper la viande en carrés de 4 centimètres, les placer dans une casserole; ajouter

250 grammes de petit-salé, blanchi, coupé en gros dés, un oignon haché, un bouquet de persil garni, et enfin un morceau de beurre ou du saindoux; poser la casserole sur un bon feu, faire revenir les viandes, les saler légèrement ; quand elles ont réduit leur humidité, les mouiller avec la valeur de 2 décilitres de bouillon ; couvrir la casserole, laisser réduire le liquide à glace, tout doucement ; mouiller encore avec une égale quantité de bouillon, le faire également réduire à glace. A ce point, les viandes doivent se trouver à peu près cuites.

Leur mêler alors 500 grammes de riz trié, lavé et séche sur un tamis; 2 secondes après, mouiller le riz et les viandes au double de hauteur avec du bouillon léger; donner 5 à 6 minutes d'ébullition, assaisonner avec safran, poivre doux d'Espagne, cayenne, et 4 cuillerées de sauce tomate ; fermer la casserole, la retirer sur des cendres chaudes; 20 minutes après, dresser le pilaff.

Émincé de filet de bœuf, à la polonaise.

Prendre un morceau de filet de bœuf braisé et refroidi ; le diviser en deux parties sur sa longueur; couper celles-ci en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur.

Couper, chacun en deux parties, 5 ou 6 gros oignons blancs ; les émincer, les faire revenir avec du beurre, dans une poêle; assaisonner avec sel et poivre; quand ils sont de belle couleur, les verser dans une casserole, mouiller à couvert avec du vin blanc et du jus, les cuire à feu modéré.

Dix minutes après, lier le ragoût avec un peu de sauce, et retirer la casserole du feu; ajouter persil haché et cayenne. Ranger les tranches de bœuf dans un plat creux, par couches, masquer chaque couche avec une partie des oignons, en les saupoudrant avec un peu de panure et 2 cuillerées de racines de raifort, hachées. Masquer le dessus avec le restant des oignons, et saupoudrer avec de la panure ; verser au fond du plat 3 à 4 cuillerées de madère, le pousser à four très doux; 20 minutes après, le sortir, le poser sur un autre plat et l'envoyer.

Biftecks à la Châteaubriand.

Ce qu'on appelle, à Paris, un *Châteaubriand*, c'est tout simplement un très épais bifteck grillé ; la méthode que je vais produire n'est pas précisément celle adoptée par le plus grand nombre, mais si elle n'est pas meilleure, elle a du moins le mérite d'être celle que le grand écrivain préférait, et à laquelle son cuisinier avait donné ce nom.

Couper quelques biftecks sur le milieu d'un bon filet de bœuf en leur donnant 2 à 3 centimètres d'épaisseur ; les parer, les battre légèrement, les fendre horizontalement par le milieu sans séparer les parties, en formant une espèce de poche peu ouverte, dont la coupure intérieure arrive jusqu'à l'extrême limite des bords

D'autre part, faire dégorger et blanchir 200 grammes de moelle de bœuf, en un morceau entier ; quand elle est froide, l'éponger, la couper en tranches ; assaisonner avec sel et cayenne, les glacer au pinceau, les saupoudrer avec un peu d'échalote hachée, légèrement revenue ; introduire ces tranches dans l'ouverture des biftecks ; appuyer les viandes avec la main, assaisonner des deux côtés ; les humecter avec de l'huile, les faire griller à feu vif, 12 à 15 minutes, en observant de relever légèrement le gril du côté où se trouve l'ouverture des biftecks, afin d'éviter l'écoulement de la moelle. Quand ils sont cuits, les dresser sur un plat ; les arroser avec 4 cuillerées de glace fondue, mêlée avec un morceau de beurre, une pincée d'estragon haché, le suc d'un citron, et enfin, 2 cuillerées de moelle cuite, coupée en dés.

Biftecks à la napolitaine.

Couper 5 à 6 biftecks ; les parer, les battre légèrement, assaisonner ; les ranger dans une terrine, les couvrir avec une marinade cuite et froide, les faire macérer 2 heures ; les égoutter ensuite, les éponger, les ranger dans une casserole plate avec du beurre fondu, les cuire des deux côtés en les retournant.

D'autre part, déposer dans une petite casserole une poignée de raisins de Corinthe, bien propres, blanchis une minute à l'eau bouillante ; ajouter 3 cuillerées de *pignoli* torréfiés, ou la même quantité d'amandes émincées et séchées.

Quand les biftecks sont cuits, les retirer ; égoutter la graisse de la casserole, et verser dans celle-ci une partie de la marinade des biftecks ; faire bouillir le liquide, le lier avec un peu d'espagnole, lui mêler une cuillerée de gelée de groseilles. — Deux minutes après, verser la sauce sur les raisins, en la passant ; donner un seul bouillon, la verser sur les biftecks.

Bitokes à la polonaise.

Couper la tête ou le bout d'un filet de bœuf ; en retirer la peau et les nerfs ; couper la viande en morceaux, puis la hacher finement. Pour 500 grammes de viande ajouter 300 grammes de beurre ; hacher le tout jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé ; assaisonner, puis diviser le hachis en parties égales de la gros-

seur d'une petite pomme; les rouler d'abord en boule sur la table humide; les aplatir ensuite, les fariner et les tremper dans des œufs battus; les égoutter et les paner; les ranger alors dans une grande poêle avec du beurre fondu, bien chaud; les cuire à feu vif, en les retournant. Quand ils sont à point, les égoutter, les dresser sur plat avec un peu de bon jus ou de sauce légère; puis, les masquer chacun avec une couche d'oignon émincé cuit dans la graisse des bitoks, mais bien égouttés.

Biftecks à la Nelson. (Dessin 160.)

C'est un mets de déjeuner; pour le préparer, il faut disposer d'une petite timbale en cuivre, étamée en dedans et en dehors, de forme basse, ayant un couvercle qui ferme hermétiquement.

Couper minces 2 ou 3 biftecks; les parer, les assaisonner avec sel et poivre. Masquer le fond de la timbale avec une couche épaisse de beurre, étaler sur celui-ci 2 oignons émincés; sur l'oignon, étaler une couche de pommes de terre crues, pelées, émincées; assaisonner aussi avec sel et poivre; puis, ranger les biftecks sur les pommes de terre; sur les biftecks, étaler encore oignons et

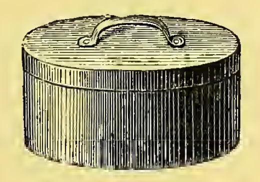


Fig. 160.

pommes de terre; assaisonner aussi, et mouiller à peu près à hauteur avec du bouillon; donner 5 minutes d'ébullition au liquide. Couvrir la timbale; la pousser à four doux, et cuire trois quarts d'heure. En la sortant, enlever le couvercle; arroser le ragoût avec un peu de bon jus; fermer, et servir.

Biftecks à la Viennoise (Wiener rostbraten).

Couper 2 ou 3 biftecks ou entre-côtes, pas trop épais; les battre légèrement; les parer, les assaisonner avec sel et *paprika;* les faire simplement raidir dans une poêle avec du beurre; les égoutter aussitôt.

Beurrer le fond d'une petite terrine à cuire ou une timbale en métal, semblable à celle employée pour les biftecks à la Nelson; en masquer le fond avec une couche d'oignons hachés, assaisonnés avec sel et *paprika;* sur cette

couche, ranger les biftecks; les masquer aussi avec des oignons; les arroser avec le beurre de la poêle. Fermer le vase et cuire 40 minutes, à l'étuvée et à four doux. Ouvrir le vase, arroser les viandes avec quelques cuillerées de bonne crème aigre, et un peu de glace; donner 2 bouillons et servir dans la timbale même.

Pouding de biftecks, aux huîtres, à l'anglaise.

Pâte à pouding. — Étaler en couronne, sur la table, 500 grammes de farine; déposer dans le centre 275 grammes de graisse de rognons de bœuf, épluchée, hachée, sel, un demi-verre d'eau ; mêler l'eau et la graisse, en incorporant peu à peu la farine; assembler la pâte, sans la travailler; la laisser reposer 10 minutes. — Abaisser la pâte au rouleau, en abaisse mince, et avec elle, foncer un grand bol ou un moule à dôme plus large que haut.

Couper 8 à 10 biftecks, à moitié de grosseur ordinaire; les parer, assaisonner avec sel et poivre.

Hacher un oignon, le faire légèrement revenir, avec du beurre, dans une casserole plate, ajouter les biftecks ; les faire simplement raidir des deux côtés ; les retirer aussitôt dans une terrine.

Verser un peu de sauce dans la casserole où sont les oignons; la faire réduire, serrée ; la verser sur les biftecks. — Huit à dix minutes après, emplir le vide du moule avec les viandes, en les alternant avec 3 à 4 douzaines d'huîtres crues ; masquer chaque couche avec un peu de sauce.

Quand le moule est plein, replier la pâte des bords vers le centre, de façon à fermer les issues ; couvrir la partie supérieure avec un rond de la même pâte.

Beurrer le centre d'une serviette humide, la fariner sur la partie beurrée ; appliquer cette partie sur la pâte, c'est-à-dire sur le haut du pouding ; nouer les pans à l'autre extrémité du moule, en les serrant contre celui-ci. Plonger alors le pouding dans un vase d'eau bouillante, cuire une heure et demie, à vase couvert.

Égoutter le moule, le tremper à l'eau froide ; enlever la serviette, et renverser le pouding sur un plat; au fond de celui-ci verser un peu de bon jus.

Biftecks à l'américaine.

Couper 4 biftecks larges, épais; les battre légèrement ; les assaisonner, les rouler dans du beurre, les faire griller à bon feu, en les tenant *verts-cuits*.

Les dresser à cheval sur un plat chaud, les arroser avec un peu de glace;

poser sur chacun d'eux un morceau de beurre d'anchois au cayenne; les entourer avec des petits bouquets de *mispickels*, des filets d'anchois roulés, des pommes de terre en boules, cuites à l'eau, ainsi que quelques œufs frais, cuits au miroir, puis coupés à l'emporte-pièce.

Tournedos au madère (Mets de déjeuner).

Sur le côté mince de 2 filets mortifiés, parés, couper 8 ou 10 biftecks d'un centimètre épais sur 6 de large; battre légèrement, les arrondir, assaisonner, les faire mariner 2 heures dans un plat avec un peu de madère, parures de truffes, aromates. — Éponger les tournedos, les mettre dans un sautoir mince avec beurre épuré, chaud; les cuire à bon feu en les retournant; les enlever, les glacer au pinceau, les tenir au chaud dans un plat; égoutter la graisse, verser le madère dans le sautoir avec quelques parures de truffes, un peu de glace; faire réduire le liquide 2 minutes; le lier avec sauce brune; le réduire encore en ajoutant 3 cuillerées madère, peu à peu : la sauce doit être serrée; en napper les tournedos; poser une large tranche de truffe sur chacun, la napper aussi; faire miroiter la sauce 2 minutes à la bouche du four; les enlever, les poser chacun sur croûton de même dimension, colorés au beurre, glacés au pinceau, dresser en deux rangs sur plat long.

Pièce de bœuf, bouillie, aux choux. (Dessin 161.)

Le bœuf bouilli ne peut pas figurer dans un dîner à titre de mets luxueux, mais on peut dire qu'il peut fournir un bon relevé d'ordinaire, si le morceau est

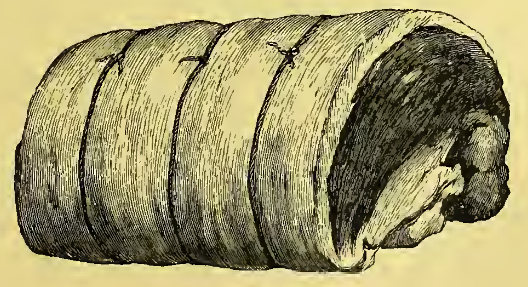


Fig. 161.

choisi avec discernement, si la viande est de bonne qualité, et enfin, si elle est cuite au point voulu. Une pièce de bœuf, bouillie, réunissant ces qualités, peut, malgré son caractère de simplicité, être fort bien appréciée par des gourmets.

Sur une *culotte*[1] de bœuf, couper un morceau en forme de carré long, de 3 à 4 kilogrammes, à partir de la naissance de la queue, en remontant vers les reins; c'est cette partie qu'on appelle la *pointe de culotte*, et qui est la plus convenable pour bouillir. — Désosser la viande, la ficeler, la laver, la mettre dans une marmite, et la couvrir largement avec de l'eau froide; poser le vase sur feu, ajouter le sel nécessaire, écumer le liquide; au premier bouillon, le retirer sur le côté, de façon qu'il ne fasse que frissonner; 2 heures après, ajouter 2 grosses carottes, 2 navets, 1 gros oignon piqué de girofle, 2 poireaux noués avec une poignée de cerfeuil; continuer l'ébullition 6 heures, à vase couvert et à feu doux; retirer ensuite la marmite hors du feu. Au moment de servir, égoutter la viande, la débrider, la parer sur les bouts, la couper droite en dessous, puis l'arrondir sur les côtés, et la dresser sur un plat, soit entière, soit après l'avoir découpée en tranches, en la reformant; l'entourer avec une garniture de choux braisés; envoyer séparément une saucière de jus ou de sauce brune.

Pièce de bœuf à la cuiller.

Prendre une petite *culotte* de bœuf, braisée et refroidie; la creuser en dessus, avec un couteau, en forme de caisse, c'est-à-dire en laissant un fond; la poser alors sur un plat à gratin avec un peu de jus; la tenir au chaud. — Supprimer la graisse des viandes enlevées, les couper en tranches minces, étroites.

Émincer une quinzaine de champignons frais, les mettre dans une casserole mince avec du beurre, les faire sauter à feu vif; mouiller avec un peu de sauce réduite au madère, mêlée avec quelques cuillerées de sauce tomate; donner 2 bouillons au ragoût, et lui mêler les tranches de bœuf; les chauffer à feu très doux. Verser alors le ragoût dans la caisse formée par la pièce de bœuf; en masquer la surface avec une couche de l'émincé de champignons; masquer cette couche avec une couche de béchamel serrée, la saupoudrer de panure; arroser le dessus avec du beurre fondu, verser dans le fond du plat une partie du jus de la viande braisée, mêlé avec un peu de madère; pousser le plat à four doux pour chauffer la pièce tout doucement, en l'arrosant de temps en temps avec sa cuisson. — Une heure après, envoyer la pièce de bœuf sur le plat même, et le restant de sa cuisson dans une saucière.

1. La partie du quartier de bœuf à laquelle on a improprement donné le nom de *culotte* est celle qui correspond exactement au *quasi* dans le quartier de veau, c'est-à-dire qui est adhérente à l'aloyau. La *culotte* commence au bas des reins, et s'arrête juste à la limite de l'aloyau.

Pièce de bœuf, glacée, à l'allemande.

Cuire dans la marmite une petite *culotte* de bœuf désossée, roulée et ficelée ; quand elle est aux trois quarts de sa cuisson, l'égoutter, la parer.

Foncer une casserole avec débris de lard et légumes émincés ; poser la viande dessus, la mouiller avec 2 décilitres de vin blanc, et faire réduire celui-ci à peu près à glace ; mouiller alors la viande avec du jus, jusqu'à moitié de hauteur, la faire braiser 2 heures, en la glaçant, sur feu modéré, avec du feu sur le couvercle. L'égoutter, la découper en tranches, la dresser; l'entourer, d'un côté, avec des choux de Bruxelles, et de l'autre, avec des marrons cuits au jus, glacés; arroser la viande et les garnitures avec la cuisson du bœuf, allongée avec du vin, passée, dégraissée et réduite en demi-glace; envoyer en même temps un plat de purée de pommes de terre et une saucière de sauce blonde, finie avec de l'essence d'anchois.

Pièce de bœuf braisée, à la parisienne. (Dessin 162.)

Prendre une culotte de bœuf, entière, c'est-à-dire à partir de sa jonction avec l'aloyau, jusqu'à la naissance de la queue ; en diminuer la largeur de façon à lui donner une forme longue ; la parer, la ficeler, la placer dans une braisière ou casserole longue, foncée avec débris de lard, carottes, oignons

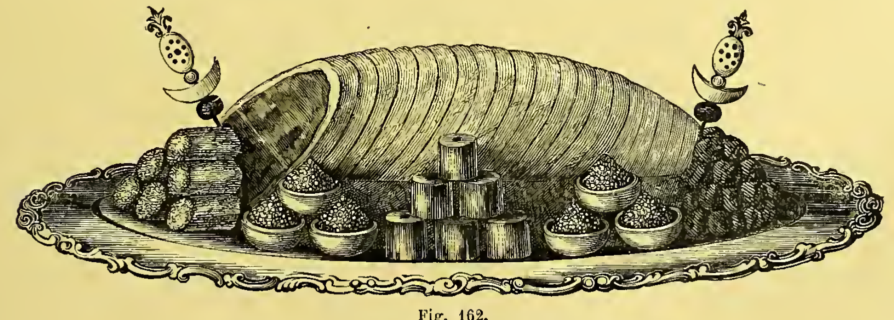


Fig. 162.

émincés; saler très légèrement la viande, mouiller au tiers de hauteur avec bouillon et vin blanc; poser le vase sur feu, faire tomber le liquide à glace. Mouiller alors la viande à hauteur, avec du bouillon; mettre le liquide en ébullition, le retirer aussitôt sur feu modéré, de façon qu'il continue à bouillir 6 à 7 heures, tout doucement; mais vers la fin de la cuisson, quand le jus commence à devenir épais, il faut le dégraisser et lui mêler de temps en temps un peu de bouillon.

Quand la viande est à peu près cuite, l'égoutter sur une plaque ; dégraisser encore sa cuisson, lui mêler la valeur d'un verre de vin blanc, la faire bouillir et la passer. — Parer la pièce de bœuf, la remettre dans une braisière plus étroite, l'arroser avec le jus, et finir de la cuire, en la glaçant. — Au moment de servir, l'égoutter, la parer, la découper en tranches transversales; la dresser sur plat.

Pour dresser avantageusement cette pièce, il faut la poser sur un appui en viande ou en riz froid, découpé. Quand elle est dressée, l'entourer des deux côtés avec une garniture composée de croquettes de pommes de terre, de laitues braisées, des fonds d'artichaut, garnis de légumes, et enfin, avec de petites timbales de choux : la garniture est facultative.

A chaque bout de la pièce, piquer sur un petit support en pain frit, un hâtelet garni de légumes; la glacer au pinceau, et l'envoyer en même temps que la cuisson bien dégraissée, réduite en demi-glace, liée avec quelques cuillerées de sauce tomate.

Pièce de bœuf au gratin.

Parer carrément un morceau de culotte de bœuf, bouillie ou braisée, mais froide ; la couper en tranches minces ; les ranger dans une casserole ; arroser avec un peu de bon jus et du vin blanc ; les chauffer à feu très doux, en les arrosant.

D'autre part, mettre dans une casserole 5 à 6 cuillerées d'oignon haché, le faire revenir au beurre, sans prendre couleur; ajouter deux fois son volume de champignons frais, hachés; en faire réduire l'humidité. Lier alors les fines-herbes avec 3 poignées de panure ; arroser l'appareil avec un peu de jus ; donner un seul bouillon, le retirer du feu ; assaisonner avec sel, poivre et muscade; ajouter 2 cuillerées de persil haché.

Vingt minutes avant de servir, égoutter les tranches de bœuf, les dresser sur un plat long, en reformant la pièce, et en alternant chaque tranche avec une petite partie de l'appareil aux fines-herbes; quand elle est reformée, la masquer avec le restant des fines-herbes ; saupoudrer avec une pincée de panure, et verser au fond du plat le jus dans lequel a chauffé le bœuf; pousser le plat à four doux. Un quart d'heure après, égoutter la graisse du plat, et arroser la viande avec un peu d'espagnole légère, réduite avec vin blanc ou madère ; servir aussitôt.

Bœuf bouilli, sauce verte, allemande.

Cuire un morceau de culotte de bœuf, avec de gros légumes, un demi-chou blanchi et un morceau de petit-salé, également blanchi.

Au moment de servir, égoutter la viande; la dresser sur plat, l'entourer avec les gros légumes, coupés, ainsi qu'avec le chou et le petit-salé, ce dernier coupé en tranches. En même temps que le relevé, envoyer en saucière la sauce suivante :

Sauce verte, à l'allemande. — Piler une petite poignée de feuilles de persil, autant de feuilles d'estragon, autant de cerfeuil, autant de marjolaine, et autant de bourrache : celle-ci en quantité double. Quand ces herbes sont converties en pâte, ajouter 8 à 10 jaunes d'œuf, durs; passer le tout au tamis.

Mettre la purée dans une terrine, la travailler avec une cuiller, et lui mêler peu à peu huile, vinaigre, moutarde, sel et poivre. Mettre la sauce dans une saucière, la servir en même temps que la pièce de bœuf.

Bœuf à la sauce verte, à l'espagnole.

Désosser et ficeler une pointe de culotte de bœuf; la mettre dans une marmite avec de l'eau; faire écumer le liquide; ajouter du sel. Au premier bouillon, retirer la marmite sur le côté du feu. Deux heures après, ajouter quelques légumes et un demi-litre de *garbanços* ramollis; finir de cuire la viande et les légumes, tout doucement.

Au moment de servir, dresser la viande sur un plat; l'entourer avec les légumes et les *garbanços*. Envoyer en même temps la sauce suivante :

Sauce verte, à l'espagnole. — Imbiber à l'eau 50 grammes de mie de pain de cuisine; en exprimer l'humidité. Piler une poignée de feuilles de persil et les filets de 6 anchois, une pincée d'oignon haché et quelques cornichons; piler encore et ajouter la mie de pain. Quand la pâte est bien mêlée et lisse, la délayer avec huile et vinaigre ; la mettre dans une saucière, et servir avec le bœuf.

Bœuf à la berlinoise (Schmorbraten).

Couper un morceau de noix de bœuf de 2 à 3 kilogrammes, sans os ; larder la viande dans le sens du fil de la chair, avec des filets de lard et de jambon, crus; la saupoudrer avec du sel, la déposer dans une terrine ; ajouter des racines de céleri et de persil, des carottes et des oignons émincés, thym, laurier, basilic, grosses épices ; la mouiller juste à couvert avec de la bière blanche[1] (*Weissbier*). Faire macérer cette viande 3 jours (en hiver) ; la tenir dans un lieu frais; la retourner de temps en temps.

1. Cette bière est aigrelette et gazeuse, mais légère; on peut la remplacer par de la bière d'avoine à laquelle on mêle quelques parties de vinaigre, du jus de concombres salés ou de marinade de cornichons.

Foncer une casserole avec quelques débris de lard et des légumes ; poser la viande sur ce fond, la mouiller avec sa marinade, et ajouter de la bière, de façon à la couvrir ; ajouter aussi quelques couennes de lard. Poser la casserole sur feu, faire bouillir le liquide en l'écumant. — Au premier bouillon, couvrir la viande avec un fort papier ; fermer la casserole, la pousser au four très doux ou la poser sur des cendres chaudes avec du feu sur le couvercle, de façon que le liquide ne cesse pas de bouillir, mais en frissonnant. Trois heures après, retourner la viande, continuer l'ébullition encore 3 à 4 heures ; quand elle est à point, retirer la casserole du feu ; passer la cuisson au tamis, la dégraisser avec soin, et verser le dégraissis sur le bœuf ; couvrir la casserole, tenir la viande au chaud.

Laisser déposer la cuisson une demi-heure, La décanter, en la versant dans une casserole ; la faire bouillir, la lier avec 100 grammes de pain d'épice ramolli avec un peu d'eau, et broyé ; la retirer sur le côté ; continuer l'ébullition modérée.

Vingt minutes après, ajouter un morceau de zeste d'orange, les chairs d'un citron sans écorce ni pepins, ainsi qu'un bouquet composé de feuilles de persil, thym et laurier. Dix minutes après, dégraisser la sauce, la passer dans une autre casserole, lui mêler 2 cuillerées de gelée de groseilles, et après quelques minutes d'ébullition, la verser sur le bœuf dressé sur un plat ; ranger sur la viande quelques tranches minces de citron, et envoyer en même temps une assiettée de concombres salés, pelés, coupés en tronçons, puis remis en forme.

Bœuf en daube, à la Marseillaise. (Dessin 163.)

Le bœuf en daube, tel que je vais le décrire, est sans doute le mets le plus national de la Provence ; mais il ne doit pas être confondu avec le *bœuf à la mode* qu'on sert dans le nord de la France.

Couper sur une noix de bœuf un morceau de 2 ou 3 kilogrammes ; le distribuer en carrés de 150 à 175 grammes chacun, les larder, en les traversant de part en part avec des filets de lard et de jambon, crus ; assaisonner ces viandes de haut goût ; les mettre dans une terrine, les arroser avec quelques cuillerées de vinaigre, les faire mariner 12 heures.

Hacher 500 grammes de lard ; le mettre dans une marmite en terre, le faire fondre à feu modéré. L'égrapper à l'aide d'une écumoire ; ajouter alors les carrés de viande, les faire sauter sur feu modéré : 10 à 12 minutes ; les mouiller avec la valeur d'une demi-bouteille de vin rouge ; faire bouillir celui-ci à feu vif jusqu'à ce qu'il soit à peu près réduit, en observant de faire sauter souvent les viandes afin qu'elles ne s'attachent pas au fond de la marmite. Quand le vin

est à peu près réduit, retirer la marmite sur des cendres chaudes, en l'entourant jusqu'à moitié de sa hauteur.

Ajouter aux viandes un morceau d'écorce d'orange sèche, quelques gousses d'ail entières, bouquet de persil, feuilles de laurier, et enfin 2 pieds de porc ou de veau, désossés, flambés et blanchis : à défaut de pieds, une poignée de couennes de lard, également blanchies.

Couvrir la marmite, d'abord avec un fort rond de papier, puis avec une assiette creuse, commune, à moitié pleine d'eau. Cuire le bœuf 8 heures, en ayant soin d'entretenir autour des cendres quelques charbons embrasés, afin qu'elles

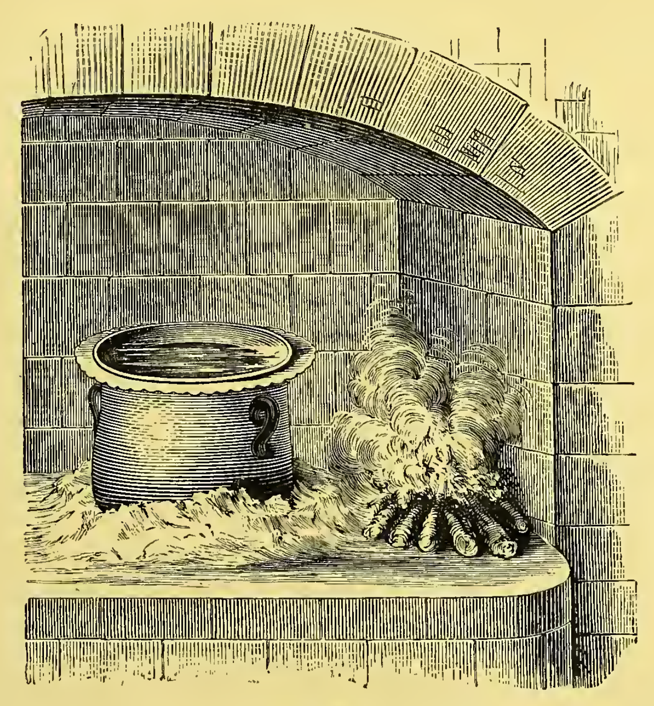


Fig. 163.

se maintiennent toujours chaudes, et que le liquide puisse bouillir sans interruption, mais d'un bouillon à peine sensible ; faire sauter la viande deux fois seulement. Quand le bœuf est cuit, il doit être parfumé de haut goût, et succulent. — Au moment de servir, dresser la viande sur un plat creux, l'entourer avec des carrés de gras-double cuits séparément ; dégraisser attentivement la cuisson, en supprimer les ingrédients, et la verser sur le bœuf, sans la passer.

Par le dessin joint à cet article, j'ai voulu démontrer la méthode de cuisson pratiquée dans le midi de la France ; mais dans les cuisines où l'on dispose d'un

fourneau à gaz, la cuisson du bœuf à la daube peut être réglée d'une façon encore plus régulière.

Bœuf salé de Hambourg, aux épinards.

Le bœuf de Hambourg est salé et fumé ; il jouit d'une grande réputation en Allemagne ; il est excellent s'il est récemment fumé. On sale indistinctement l'aloyau, les côtes, la noix ou la poitrine de bœuf ; les premiers de ces morceaux sont généralement désossés avant d'être salés, puis roulés et ficelés ; la poitrine seule est fumée sans être désossée.

Prendre un morceau de bœuf fumé, le faire dégorger à l'eau froide 8 à 10 heures. Le cuire 7 à 8 heures, en procédant comme pour les jambons. — Au moment de servir, égoutter la viande, la parer, la découper en tranches ; dresser celle-ci sur un plat, en reformant la pièce ; masquer les viandes avec un peu d'espagnole légère, réduite et finie avec quelques cuillerées de madère ; envoyer en même temps une garniture d'épinards. — Cette viande, cuite et refroidie, est souvent servie en guise de jambon ou de langue écarlate : les Allemands l'estiment beaucoup.

Buble et squeak, à l'américaine.

Tranches de bœuf salé, froides, coupées minces, chauffées avec du bouillon, et servies sur des choux cuits à l'eau, grossièrement hachés, puis sautés à la poêle avec du beurre, assaisonnés de haut goût.

Paëlla à l'espagnole.

La *paëlla* est le mets indispensable aux grands festins des Espagnols, car il est trop coûteux pour être servi tous les jours ; dans certains cas, il forme à lui seul tout le dîner, tout au moins pour les mets de cuisine. — J'engage les cuisiniers à ne servir ce mets qu'à des Espagnols.

Il entre dans les apprêts de ce mets, comme viande : filet de bœuf, filet de porc, *chorisos* et jambon ; comme volaille et gibier : poulets, pigeons, perdreaux, lapins ; comme poisson : anguilles, pageaux, escargots ; comme légumes : artichauts tendres, piments doux frits à l'huile et pelés, petits-pois, fèves, carottes, tomates. Quant aux quantités, elles sont relatives et subordonnées au nombre des convives, ou plutôt aux plats qu'on veut garnir, car chaque espèce de viande ou de poisson doit être dresssée dans un plat séparé.

Pour opérer, il faut faire revenir séparément les viandes, les volailles et

les poissons : les corps gras, avec du saindoux, le poisson avec de l'huile.

Quand les viandes de boucherie sont revenues, il faut les placer dans une large braisière, les faire braiser à court mouillement ; à moitié de cuisson, ajouter les *chorisos*, puis enfin une partie des légumes choisis : les viandes et les légumes doivent se trouver cuits en même temps ; mais un quart d'heure avant de les retirer, allonger le mouillement, de façon que les viandes se trouvent mouillées à hauteur ; pour chaque litre de liquide, ajouter alors un tiers de litre de riz, non lavé, un peu de safran, un peu de poivre rouge ; cuire le riz, en le tenant un peu ferme. — Opérer de la même façon pour cuire séparément les volailles, le gibier et le poisson.

Au moment de servir, dresser les viandes de boucherie dans un ou plusieurs plats, avec une partie des légumes et du riz. Dresser de même la volaille, le gibier et le poisson, chacun dans un plat différent.

Miroton de bœuf.

Couper en tranches peu épaisses un morceau de culotte de bœuf, cuite.

Émincer 3 ou 4 oignons et échalotes ; les faire revenir de couleur blonde, avec du beurre ; leur mêler une gousse d'ail non épluchée, une feuille de laurier : saupoudrer avec une pincée de farine ; 2 secondes après, mouiller, peu à peu, avec du jus et un peu de vin blanc, de façon à former une sauce peu liée ; colorer cette sauce avec un peu de caramel, si elle était pâle ; lui mêler quelques champignons frais, hachés ou émincés, ainsi qu'une pincée de poivre. — Cuire la sauce quelques minutes, lui mêler les tranches de bœuf : la sauce doit couvrir juste la viande. — Fermer la casserole, faire mijoter 20 minutes, sur feu très doux ou au four ; — dresser les tranches sur un plat, en couronne : retirer le laurier et l'ail ; dégraisser la sauce, la verser sur le bœuf.

Timbale polonaise.

Cuire 14 à 16 pannequets sans sucre, un peu larges. — Beurrer un moule à charlotte, le paner, en masquer le fond avec un rond de pannequet coupé juste, et masquer les parois avec des demi-pannequets posés à cheval sur le fond. Dorer les surfaces, et foncer une autre fois le moule avec des pannequets, comme auparavant, pour renforcer l'enveloppe.

Préparer un *kasche* sec, à la grosse semoule. — Hacher quelques œufs durs. Couper un morceau de bœuf braisé, le hacher finement ; lier ce hachis avec quelques cuillerées de sauce brune. — Hacher un bout de langue à l'écarlate. — Couper en tranches 2 morceaux de moelle de bœuf, cuite et refroidie.

Étaler au fond du moule une couche de *kasche;* couvrir cette couche avec des demi-pannequets, dont la moitié appuie sur le fond et l'autre moitié contre les parois. Sur le *kasche* étaler une couche de bœuf; la couvrir aussi avec des demi-pannequets, en opérant comme pour le *kasche;* sur la couche de bœuf, en étaler une d'œufs hachés, puis une de langue écarlate, et enfin une de moelle, en alternant à mesure ces couches avec des pannequets.

Recommencer l'opération, en commençant par le *kasche* et terminant par la moelle. Fermer l'ouverture en repliant les bords pendants des derniers pannequets ; dorer et couvrir avec un pannequet coupé rond ; beurrer le dessus ; placer le moule sur un petit plafond ; le couvrir avec un petit couvercle, et cuire la timbale une heure, à four modéré.

Dix minutes avant de servir, renverser la timbale sur plat, sans enlever le moule : retirer celui-ci au dernier moment, et masquer le fond du plat avec un peu de sauce brune, légère, mais succulente. — Le bœuf peut être remplacé par de la volaille cuite, finement hachée.

Agnoloti de Turin.

Préparer une pâte à nouille avec 500 grammes de farine, 2 jaunes d'œuf, un petit morceau de beurre et de l'eau. — Parer un morceau de bœuf braisé, froid ; le couper en petits morceaux et le hacher.

Faire revenir au beurre 2 cuillerées d'oignon haché ; mouiller avec 5 à 6 cuillerées de bouillon, et faire réduire le liquide à glace. Retirer alors la casserole du feu, mêler à l'oignon les viandes hachées; incorporer à l'appareil une poignée de parmesan râpé, l'assaisonner, le laisser refroidir.

Diviser la pâte à nouille en deux parties ; les abaisser tour à tour très minces. Prendre alors l'appareil avec une cuiller, et ranger sur la surface de la pâte, à distance les unes des autres, de petites boules d'appareil. Humecter la pâte au pinceau ; masquer la première abaisse avec la seconde, l'appuyer entre les petites boules d'appareil, la couper avec une roulette à pâtisserie, de façon à obtenir des ravioles carrés ; les ranger à mesure sur un linge fariné, étalé sur une plaque.

Quelques minutes avant de servir, plonger les *agnoloti* dans de l'eau bouillante et salée, les faire bouillir quelques secondes, les retirer sur le côté ; 8 à 10 minutes après, les égoutter.

Cuire 3 à 400 grammes de beurre, au degré de la *noisette;* lui mêler la valeur de 2 décilitres de bon jus de braise ou d'étuvée ; au premier bouillon, retirer le liquide du feu, lui mêler les *agnoloti;* les rouler dans cette sauce,

leur mêler une poignée de parmesan râpé, les dresser sur un plat, les saupoudrer en dessus, avec du fromage.

Srasis aux oignons.

Supprimer la graisse et la peau nerveuse à un morceau de tête de filet de bœuf ; couper sur la viande 6 bandes de 7 à 8 centimètres de long, et 5 de large ; les battre légèrement avec le dos d'un couteau, les assaisonner, les parer.

D'autre part, émincer 2 ou 3 oignons blancs ; les mettre dans une poêle avec un morceau de beurre, les faire revenir tout doucement de belle couleur ; assaisonner, mouiller avec 4 cuillerées[1] de jus ; faire bouillir celui-ci jusqu'à ce qu'il soit réduit. Saupoudrer alors les oignons avec une poignée de panure mêlée avec du persil haché : laisser refroidir l'appareil ; le diviser en six parties, et les poser à mesure sur les bandes de viande coupées, en les étalant ; rouler ces bandes en forme de paupiette ; les nouer avec du gros fil, et les ranger dans une casserole beurrée ; les faire revenir sur feu, en les retournant, afin de roidir la viande ; les mouiller à trois quarts de hauteur avec du jus clair et du vin blanc ; les couvrir, et finir de les cuire avec du feu sur le couvercle. Les débrider alors, les dresser sur un plat ; dégraisser leur cuisson, l'allonger avec un peu de sauce légère ; la faire bouillir et la verser sur les *srasis*.

Srasis à la polonaise.

Cuire à court-mouillement 100 grammes de gruau de sarrasin (*kascha*), avec du bouillon, du sel et du beurre ; le tenir consistant ; le retirer du feu, l'assaisonner, le finir avec quelques cuillerées de fines-herbes cuites.

Hacher 500 grammes de viande de filet de bœuf, prise du côté de la tête ; assaisonner le hachis, l'abaisser avec la lame du couteau, en bande mince, ayant 7 à 8 centimètres de largeur ; sur cette bande, étaler une couche de *kascha*, puis diviser transversalement la bande en parties de 3 à 4 centimètres : rouler celles-ci sur elles-mêmes, de façon que la bande de viande enferme exactement le *kascha*.

Nouer les *srasis* avec du fil ; les ranger, les uns à côté des autres, dans une casserole plate, beurrée, saupoudrée avec une pincée d'oignon haché ; les faire légèrement revenir à feu vif, en les retournant ; puis, couvrir la casserole, et finir de les cuire à feu très doux avec des cendres chaudes sur le couvercle.

Au moment de servir, dresser les *srasis* sur un plat ; mêler à leur cuisson

1. Par cuillerée j'entends le contenu d'une cuiller de table.

un peu de vin blanc et de sauce brune; faire réduire 2 minutes; alors, passer la sauce, la finir avec un peu de persil haché, la verser sur les *srasis.*

Rumstecks grillés. (Dessin 164.)

Les Anglais qui, en général, estiment peu les biftecks grillés, les remplacent avantageusement par des tranches coupées sur la *culotte* du bœuf : c'est ce qu'ils appellent *rumpsteack ;* mais, pour se risquer à servir des viandes grillées prises sur cette partie du bœuf, il est indispensable qu'elles proviennent d'un

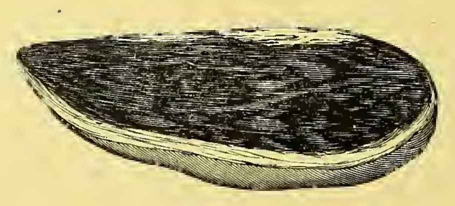


Fig. 164.

animal jeune, engraissé avant d'avoir travaillé. En France, il faut bien le dire, les *rumstecks*, dans les conditions voulues de tendreté et de succulence, sont difficiles à trouver, par ce motif qu'on ne tue généralement que des bœufs de 3 à 5 ans, ayant déjà travaillé.

Supprimer les os d'une *culotte* de jeune bœuf, en diviser transversalement la *pointe* en tranches d'un centimètre et demi d'épaisseur ; les saupoudrer avec sel et poivre, les humecter avec du beurre fondu, les faire griller un quart d'heure à bon feu, en les retournant; les dresser sur un plat, les glacer simplement au pinceau : envoyer en même temps un plat de pommes de terre.

Entre-côtes des gourmets.

Couper 4 entre-côtes, sur le haut d'un aloyau ; les parer, les battre légèrement, les assaisonner, les rouler dans du beurre fondu, les ranger sur un gril, l'un[1] à côté de l'autre, les faire cuire à bon feu. Cinq minutes après, les retourner ; placer aussitôt dans le creux qu'a fait la viande une petite cuillerée de moelle de bœuf, pilée ou hachée, assaisonnée avec sel et cayenne.

D'autre part, mettre dans une casserole 2 cuillerées d'échalotes hachées; les

1. Pour ceux à qui cette observation peut être utile, j'observerai qu'on dit : *un* entre côte et non : *une* entre-côte.

faire revenir avec un morceau de beurre, sans prendre couleur; les mouiller avec un peu de glace fondue; donner un seul bouillon au liquide; le retirer sur le côté du feu et lui incorporer 150 grammes de beurre frais, divisé en petites parties, sans cesser de tourner la sauce jusqu'à ce que le beurre soit dissous; lui incorporer alors une cuillerée de bon vinaigre, persil haché, cayenne, et enfin, un morceau de moelle de bœuf, blanchie entière, puis coupée en carrés. Dresser les entre-côtes dans un plat, verser la sauce au fond de celui-ci.

Wareniskis de bœuf.

Hacher 250 grammes de viande maigre de bœuf, coupée sur la tête ou le bout d'un filet; lui mêler moitié de son volume de graisse de rognon de veau ou de bœuf, hachée; assaisonner, ajouter une cuillerée d'oignon haché revenu au beurre, et en dernier lieu, une pincée de persil haché.

Avec cet appareil et de la pâte à nouille ou de la pâte à foncer, abaissée mince, former de grosses ravioles; les cuire à l'eau salée; les égoutter, les ranger par couches dans un plat, en arrosant chaque couche avec du beurre cuit à la noisette.

Petits pâtés à la polonaise.

Préparer un *kasche* de semoule dans les conditions prescrites au chapitre des farineux.

Faire revenir à feu vif, avec un peu d'oignon haché, quelques escalopes de filet de bœuf et de veau; assaisonner, laisser refroidir. Les hacher ensuite, et mêler au hachis un tiers de son volume de moelle de bœuf crue, hachée; le finir avec un peu de persil haché. — Hacher quelques œufs durs.

Avec de la pâte à foncer fine,[1] ou des rognures de feuilletage, former des petites abaisses en forme de carré long; sur le centre de chaque abaisse, étaler une couche de *kasche;* sur celui-ci, étaler une couche de hachis, et sur le hachis, une couche d'œuf. Humecter les bords de l'abaisse, croiser la pâte sur l'appareil, et former une sorte de porte-manteau; les ranger à mesure sur une plaque, les dorer et les cuire à bon four; les dresser sur serviette.

Petits pâtés feuilletés, à la graisse de bœuf. (Dessin 165.)

Le petit pâté est un mets essentiellement national en France, un des plus vieux, et sans doute aussi un de ceux auxquels la mode restera fidèle. Dans la capitale comme dans les provinces, là où il existe un simple traiteur ou un

1. La pâte à foncer, fine, est préparée dans les proportions de 400 grammes de beurre pour 500 grammes de farine.

pâtissier, on mange des petits pâtés ; là où les pâtissiers font défaut, ce sont les confiseurs qui les remplacent. Mais ils sont bien meilleurs, ils ont bien plus de prix, quand on les prépare chez soi, et surtout quand on attend pour les manger, car le petit pâté doit être mangé aussitôt cuit.

Le feuilletage tel qu'on le prépare dans les grandes cuisinés, même alors qu'on possède les connaissances voulues, n'est pas toujours facile à exécuter, car avant tout, il faut posséder les matières premières; or, le bon beurre,

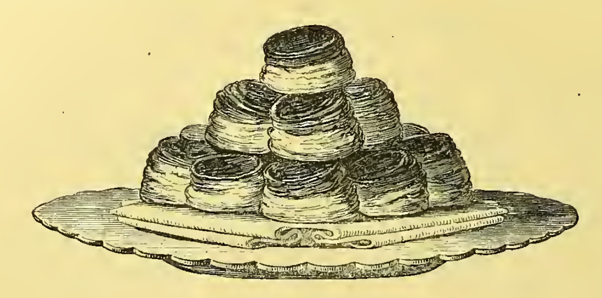


Fig. 165.

l'élément le plus actif du feuilletage, fait souvent défaut en province, à la campagne et surtout à l'étranger ; c'est pour parer à cet inconvénient trop fréquent que je vais prescrire une formule pouvant rendre bien des services.

Pâte feuilletée, à la graisse. — Avec 400 grammes de farine [1] tamisée, *faire la fontaine* [2] sur la table ; ajouter une pincée de sel, demi-litre d'eau froide ; faire la détrempe de façon à obtenir une pâte lisse ; la laisser reposer un quart d'heure.

Peser 400 grammes de graisse de rognons de bœuf, fraîche, bien épluchée ; la hacher peu à peu, la piler jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse; si elle était gromuleuse, il faudrait la passer.

Poser la pâte sur la table farinée, l'abaisser avec la main, en lui donnant une forme carrée. — Travailler la graisse dans un linge humide ou sur la table, avec les mains, pour l'amener au même degré de mollesse que la pâte, en lui donnant aussi une forme carrée, mais moins large que l'abaisse de pâte. Poser alors la graisse sur le centre de la pâte, et replier les bords de celle-ci sur la graisse, afin de l'enfermer complètement.

1. La farine doit être blanche, fine, sèche et pas trop fraîche. Le four doit être non seulement chaud à point, mais bien atteint et sec. A défaut d'un four dans les conditions voulues, on peut très bien cuire des petits pâtés dans le four de campagne, et au besoin dans un four de boulanger.

2. *Faire la fontaine*, veut dire simplement qu'il faut étaler la farine en cercle, sur la table, puis mettre dans le centre de ce cercle, soit l'eau, soit le beurre ou les œufs, nécessaires à la confection de la pâte.

Avec cette pâte, préparer du feuilletage à 6 tours ; l'abaisser d'un quart de centimètre d'épaisseur ; la couper en petites abaisses rondes, avec un coupe-pâte uni. Rassembler les rognures de la pâte, les abaisser un peu plus mince que la première abaisse ; distribuer cette pâte en abaisses de même dimension que les premières.

Humecter légèrement une plaque; sur celle-ci, ranger les abaisses les plus minces, en les posant à distance de 2 centimètres et demi l'une de l'autre ; sur chacune d'elles, poser une boulette de godiveau à la ciboulette, de la grosseur d'une noisette ; avec le pinceau humecter les bords de la pâte, autour du godiveau, et couvrir avec les abaisses coupées en premier lieu; les appuyer d'abord avec le pouce, tout autour, afin de les souder avec la pâte inférieure ; puis, les appuyer avec le revers d'un coupe-pâte plus petit que le premier; dorer le dessus de chaque petit pâté. Pousser la plaque à four légèrement tombé, mais chaud; cuire les petits pâtés 18 à 20 minutes ; les détacher de la plaque, les dresser en buisson sur serviette pliée.

Croûtes à la moelle de bœuf.

Faire dégorger à l'eau froide 2 ou 3 morceaux de moelle de bœuf, ayant de 5 à 6 centimètres de long ; les égoutter, les placer dans une petite casserole ; les couvrir avec du bouillon de la marmite, passé, non dégraissé. — Faire bouillir le liquide quelques minutes, et retirer la casserole du feu. — Un quart d'heure après, égoutter les morceaux de moelle sur un linge, les couper transversalement en tranches ; assaisonner avec sel et cayenne ; les dresser sur des croûtes de pain de cuisine, coupées de forme ovale, cernées en dessus, frites au beurre et légèrement creusées ; saupoudrer la moelle avec un peu de ciboulette hachée ; puis, dresser les croûtes sur une serviette; les envoyer aussitôt.

Gras-double à la toulousaine.

Mettre dans une marmite, avec de l'eau, un morceau de gras-double de bœuf cru (3 à 4 kilogrammes) ; amener le liquide à l'ébullition. Égoutter alors le gras-double, le racler, le laver à plusieurs eaux ; le diviser en carrés de 6 centimètres.

Hacher 3 à 400 grammes de lard, le faire fondre dans une marmite en terre ; enlever les grappes avec l'écumoire ; puis, ajouter le gras-double, un morceau de jambon cru, une tête d'ail, une carotte, un gros oignon, grosses épices et un bouquet de persil ; mouiller juste à hauteur avec du bouillon, un verre de vin blanc, et 2 ou 3 cuillerées de cognac. Poser la marmite sur le

feu, faire bouillir le liquide : fermer hermétiquement le vase avec une assiette ordinaire et un poids dessus; retirer aussitôt sur des cendres chaudes, en l'entourant jusqu'à moitié de sa hauteur, comme pour le bœuf à la daube (page 251), en ayant soin d'entretenir autour des cendres un feu suffisant pour que le liquide puisse bouillir 8 à 10 heures sans violence ni interruption.

Égoutter le gras-double avec l'écumoire; passer ensuite la cuisson, la dégraisser avec soin. — Faire fondre du beurre dans une casserole, lui mêler une cuillerée de farine, la cuire sur feu modéré sans la colorer; la délayer avec de la cuisson du gras-double, de façon à obtenir une sauce légère.

Au premier bouillon la retirer sur le côté du feu; lui mêler 200 grammes de jambon cru coupé en dés; 10 minutes après, ajouter le gras-double, le faire mijoter dans la sauce une demi-heure; la dégraisser avec grand soin, la finir avec une pincée de persil et 2 cuillerées de cornichons hachés; dresser le ragoût sur un plat bien chaud.

Gras-double à la lyonnaise.

Couper en filets 7 à 800 grammes de gras-double cuit; les assaisonner, les fariner par petites quantités à la fois; les plonger dans de la bonne friture chaude; 5 à 6 minutes après, les égoutter.

D'autre part, émincer 2 ou 3 oignons blancs; les mettre dans une poêle avec de l'huile et du beurre, une gousse d'ail; faire revenir à feu modéré jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur et à peu près cuits. Ajouter alors les filets de gras-double frits; assaisonner avec une pointe de cayenne; les faire sauter jusqu'à ce que l'oignon soit bien atteint. Supprimer la gousse d'ail, ajouter au ragoût du persil haché, le suc de 2 citrons ou un filet de bon vinaigre; les dresser sur un plat chaud.

Gras-double à la vénitienne.

Diviser en bandes de 4 centimètres de large, 5 à 600 grammes de bon gras-double cuit, bien égoutté; couper transversalement ces bandes en filets minces; couper aussi en filets quelques gros champignons frais; les mettre avec le gras-double dans une casserole; ajouter un morceau de beurre, un peu de jus, sel et poivre; couvrir la casserole, cuire le gras-double à feu modéré, jusqu'à ce que le liquide soit réduit. Dresser alors le ragoût sur une terrine à pâté, par couches, en arrosant chaque couche avec de la sauce tomate mêlée avec de la glace, un peu de madère et une pointe de cayenne; saupoudrer les couches avec du parmesan râpé. Tenir la terrine un quart d'heure à la bouche du four; la servir ensuite.

Gras-double à la mode du Dauphiné.

Couper en julienne un oignon, un poireau, une carotte, un morceau de racine de céleri : 4 ou 5 champignons; faire d'abord revenir le poireau et l'oignon, la carotte et le céleri : en dernier lieu les champignons; quelques minutes après, ajouter la valeur d'un kilogramme de gras-double de bœuf, cuit, coupé en gros filets; faire revenir ceux-ci quelques minutes; assaisonner le ragoût, le mouiller juste à hauteur avec du jus et de la sauce tomate ; ajouter un bouquet de persil garni avec des aromates et une gousse d'ail; faire bouillir le liquide, le retirer sur feu modéré; cuire le gras-double 35 à 40 minutes : la sauce doit alors se trouver réduite en demi-glace ; la dégraisser et servir.

Gras-double à la mode de Caen.

Diviser en carrés 3 kilogrammes de gras-double de bœuf, cru, blanchi, gratté, bien propre; les déposer dans une terrine; ajouter 2 pieds de bœuf désossés, ou 4 pieds de veau propres, désossés et coupés en morceaux; assaisonner avec sel, grains de poivre, clous de girofle.

Masquer le fond d'une marmite en terre avec des tranches de lard; sur celles-ci, placer 2 oignons, une carotte, quelques gousses d'ail, un bouquet d'aromates, et enfin 500 grammes de petit-salé coupé en carrés; sur ceux-ci, ranger les morceaux de gras-double et de pieds, en les entremêlant; mouiller à hauteur avec du cidre. Faire bouillir le liquide, luter le couvercle de la marmite avec de la pâte à l'eau; la poser sur une couche épaisse de cendres chaudes, en l'entourant jusqu'à moitié de sa hauteur, dans le genre du bœuf à la daube; entretenir la chaleur des cendres de façon que l'ébullition soit continue et régulière, mais douce [1]. Cuire le ragoût 12 heures. Égoutter les carrés de gras-double, sans les pieds; les ranger dans une terrine pouvant aller au feu. Dégraisser bien la cuisson; en prendre une partie, lui mêler un peu de madère et quelques cuillerées de sauce tomate ; la faire bouillir sur le côté du feu, en la dégraissant toujours; la passer ensuite sur le gras-double ; poser la terrine sur feu, au premier bouillon la couvrir et l'envoyer.

Quand on veut manger ou faire manger du gras-double à la mode de Caen, c'est ainsi qu'il faut les préparer; d'ailleurs, à Caen même, dans les bonnes cuisines, on n'opère pas autrement.

Quelques cuisiniers font cuire le gras-double avec une pointe de safran pour le colorer; j'aimerais mieux du poivre de piments doux d'Espagne.

1. On peut aussi cuire le gras-double au four doux ou même sur le gaz.

Gras-double à la mode de Dijon.

Choisir un carré de gras-double cuit bien blanc, ayant 30 centimètres de diamètre. — Faire revenir avec du beurre ou du saindoux, dans une casserole, 2 cuillerées d'oignon haché mêlé avec quelques échalottes; ajouter une douzaine de moyens champignons frais, également hachés; cuire ceux-ci à feu vif jusqu'à ce que leur humidité soit évaporée. Assaisonner avec sel et poivre; ajouter 3 cuillerées de câpres hachées ; laisser refroidir le hachis; lui incorporer ensuite une poignée de panure, du persil haché et un morceau de bon beurre, de façon à former du tout une pâte ferme.

Étaler le carré de gras-double sur un linge, poser la pâte préparée sur le centre de ce carré ; ployer aussitôt le gras-double de façon que les bords se rapportent exactement, afin de les coudre avec une aiguille et du gros fil; assaisonner le gras-double avec sel et poivre, le tremper dans des jaunes d'œuf battus, mêlés avec un peu de beurre fondu ; le paner, le ranger sur un gril ; le chauffer tout doucement 25 à 30 minutes, en l'arrosant avec du beurre ; le débrider, le dresser ensuite sur un plat chaud ; l'envoyer avec un peu de jus autour.

Gras-double grillé, à la tartare.

Couper en gros carrés un kilogramme de gras-double cuit; les déposer dans une terrine, les assaisonner avec sel et cayenne; les saupoudrer avec 2 cuillerées d'oignon haché, autant de persil, les arroser avec de l'huile; les faire macérer une heure.

Prendre un à un les carrés de gras-double, les rouler dans la panure, les ranger à mesure sur un gril; les cuire à feu très doux, en les retournant; 20 minutes après, les dresser sur un plat chaud; les servir avec une sauce tartare.

Mufle de bœuf, au cary.

Diviser en moyens carrés un mufle de bœuf cuit. — Hacher un oignon, le faire revenir dans une casserole avec du beurre ou du saindoux, sans le colorer; ajouter alors les viandes, les faire revenir en les sautant ; assaisonner, saupoudrer avec 2 cuillerées de farine et autant de poudre de cary; 2 minutes après, mouiller le ragoût, hors du feu, avec du bouillon chaud et un peu de vin blanc ; ajouter un bouquet garni d'aromates ; tourner le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition, le retirer aussitôt sur le côté.

Vingt-cinq minutes après, dégraisser la sauce, la passer, la verser sur les

viandes; lier alors le ragoût avec 2 ou 3 jaunes d'œuf, délayés avec de la crème; le finir avec le suc d'un citron; le dresser dans une bordure de riz.

Tourte de palais de bœuf.

C'est une vieille entrée qu'on ne sert plus guère à Paris, mais elle est encore très en vogue en province; elle est, du reste, fort bonne, simple et peu coûteuse.

Prendre le *palais* d'une tête de bœuf, en y laissant adhérer le *mufle;* le faire blanchir, en retirer la peau blanche, en le grattant; le flamber, le faire cuire, en procédant comme pour la tête de veau ; il doit bouillir au moins 6 heures. Quand il est tendre, l'égoutter, le distribuer en moyens carrés.

Faire fondre dans une casserole, 250 grammes de lard haché; ajouter un petit oignon haché, le faire revenir sans prendre couleur ; lui mêler 7 à 8 champignons également hachés. Quand ceux-ci ont réduit toute l'humidité, leur mêler les viandes coupées, les faire revenir aussi ; assaisonner de bon goût. Quelques minutes après, les saupoudrer avec un peu de ciboulette et de persil haché. Verser le ragoût dans un plat, le laisser refroidir,

Préparer un kilogramme de godiveau (page 296), le finir avec une pincée de ciboulette; en prendre la moitié, le diviser et former sur la table farinée, de petites quenelles rondes; les pocher à l'eau salée, les égoutter aussitôt.

Étaler sur une tourtière une abaisse ronde de pâte à foncer; mouiller les bords de la pâte, et en masquer la surface avec une couche de godiveau formant un creux, s'arrêtant à 4 centimètres des bords. Sur cette farce, ranger le ragoût préparé, en l'entremêlant avec les quenelles, de façon à former un dôme ; masquer le dessus de ce dôme avec une large barde de lard ; le couvrir avec une abaisse en rognures de feuilletage. — Terminer la tourte, en procédant comme il est dit à la page 201 ; la dorer, la pousser au four.

Dès que la pâte se colore, la couvrir avec du papier ; la cuire une heure. En la sortant du four, la glisser sur un plat; cerner alors le dôme avec la pointe d'un couteau, afin de couper un rond de pâte ; par cette ouverture, enlever le lard, et verser dans l'intérieur une sauce légère ; recouvrir la tourte et l'envoyer.

Filets de palais de bœuf, gratinés.

Faire blanchir 4 à 5 filets de palais de bœuf, jusqu'à ce que l'épiderme s'en détache, en les grattant avec un couteau. Quand ils sont propres, les rafraîchir, les mettre dans une casserole avec un peu de vin blanc, sel, grosses épices, un oignon, une carotte, bouquet d'aromates; les couvrir avec de l'eau, les cuire 4 à 5 heures, comme un pot-au-feu.

Dans l'intervalle, émincer 3 à 4 douzaines de petits champignons frais, propres. — Hacher un oignon, le faire revenir au beurre, en le tournant, sans le faire colorer : lui mêler les champignons, en faire réduire l'humidité ; ajouter alors un bouquet de persil, garni avec une gousse d'ail et des aromates ; assaisonner avec sel et cayenne ; les lier avec quelques cuillerées de béchamel, leur donner un bouillon, et retirer la casserole du feu.

Égoutter les palais de bœuf, les couper en petits carrés longs ; les assaisonner, les mêler aux fines-herbes, ainsi qu'un peu de persil haché ; verser alors le ragoût dans un plat creux, le saupoudrer avec de la panure, l'arroser avec du beurre fondu, le faire gratiner 20 minutes, à four modéré.

Bouchées de palais de bœuf.

La méthode pour préparer les bouchées est décrite plus haut (V. Bouchées aux huîtres). — Couper en petits dés 2 ou 3 filets de palais de bœuf cuits, refroidis. Placer le salpicon dans une petite casserole avec un tiers de son volume de champignons cuits, coupés comme les palais de bœuf.

Verser dans une casserole quelques cuillerées de béchamel ; la faire réduire, en la tournant et lui incorporant, peu à peu, la valeur d'un décilitre de glace fondue. Quand elle est de bon goût et crémeuse, lier le salpicon avec elle : tenir la casserole au bain-marie.

Au moment de servir, chauffer les bouchées, les garnir avec l'appareil, les dresser en buisson sur une serviette.

Attereaux de palais de bœuf.

Couper en carrés quelques filets de palais de bœuf, cuits ; les déposer dans une terrine : assaisonner ; leur mêler 3 cuillerées de fines-herbes cuites, et moitié de leur volume de truffes et champignons cuits, coupés comme les palais de bœuf. Enfiler, tour à tour, les carrés de viande, les truffes et les champignons à de petites brochettes, en les serrant ; les tremper dans une sauce Villeroi, préparée au moment et encore tiède ; les ranger à mesure sur une plaque, à distance l'une de l'autre : laisser refroidir la sauce. — Détacher ensuite les attereaux de la plaque, les rouler dans la panure, les tremper dans des œufs battus, les paner de nouveau.

Au moment de servir, plonger les attereaux à friture chaude ; les égoutter aussitôt qu'ils sont de belle couleur ; les dresser en buisson sur une serviette, avec du persil frit autour.

Queue de bœuf, grillée, à l'alsacienne.

Distribuer une queue de bœuf en tronçons de la longueur de 7 à 8 centimètres ; les blanchir, les cuire avec du bouillon à court mouillement, sans les glacer ; les laisser à peu près refroidir dans leur cuisson ; les retirer ensuite, les faire bien égoutter. Quand ils sont froids, les parer légèrement, les rouler dans du beurre fondu, les paner et les faire griller 25 minutes à feu très doux ; les ranger sur une garniture de choucroûte cuite, dressée sur un plat.

Queue de bœuf à la purée de marrons.

Choisir une belle queue de bœuf ; couper les parties les plus épaisses en tronçons de 8 à 10 centimètres ; les laisser dégorger 2 heures ; les faire blanchir jusqu'à l'ébullition.

Foncer une casserole ovale avec des débris de lard et des légumes émincés : ajouter un bouquet d'aromates ; saler légèrement les tronçons, les mouiller à mi-hauteur avec vin blanc et bouillon ; faire réduire le liquide à glace. Les mouiller alors à hauteur, et 5 à 6 heures, faire braiser en allongeant le mouillement de temps en temps.

Quand les tronçons sont à point, les égoutter ; les dresser sur un plat, les entourer avec 4 bouquets de purée de marrons, dressés sur les deux bouts et des deux côtés du plat ; passer la cuisson, la dégraisser, la faire réduire, et la verser dans le plat.

Langue de bœuf à l'écarlate, sauce aux raisins.

La méthode pour saler les langues est la même que pour saler les viandes de bœuf ou de porc (V. page 235).

Faire dégorger 2 ou 3 heures une langue de bœuf salée, ayant séjourné 14 jours dans la saumure ; la placer dans une casserole, la couvrir largement avec de l'eau, et faire bouillir celle-ci : au premier bouillon, retirer la casserole sur le côté du feu, et maintenir le liquide frémissant pendant 3 heures. Éloigner alors tout à fait la casserole du feu ; la tenir ainsi trois quarts d'heure.

Égoutter la langue, en supprimer la peau ; la parer, la dresser sur un plat, la masquer avec la sauce suivante :

Sauce aux raisins. — Mettre dans une casserole un verre de vinaigre, un bouquet de persil, thym, laurier, grains de poivre et clous de girofle ; faire réduire le liquide de moitié, lui mêler la valeur de 4 décilitres de jus, le faire

bouillir, le lier avec une cuillerée de fécule, délayée à l'eau froide ; 5 minutes après, passer la sauce dans une autre casserole; lui mêler 2 cuillerées de gelée de groseilles, ainsi que 2 poignées de raisins de corinthe et de smyrne épluchés, lavés à l'eau chaude ; lui donner 5 à 6 minutes d'ébullition, à feu modéré, la verser sur la langue de bœuf.

Langue de bœuf à l'écarlate, à la mode de Palermo.

Faire cuire à l'eau, 3 heures, une langue de bœuf, salée : l'égoutter ; en supprimer la peau, la placer dans une casserole foncée avec du lard et des légumes émincés; la mouiller à mi-hauteur avec du vin blanc et du bouillon ; faire réduire le liquide à glace, en retournant la langue pour la glacer.

L'égoutter alors sur un plafond ; allonger sa cuisson avec un peu de jus et un filet de vinaigre; faire bouillir le liquide, le passer au tamis, le dégraisser; le lier alors avec 100 grammes de pain d'épice, préalablement ramolli à l'eau, broyé et délayé.

Au premier bouillon, retirer la casserole sur le côté du feu, et cuire la sauce 15 à 20 minutes; la passer sur la langue de bœuf; ajouter 3 à 4 cuillerées de zestes d'orange et de citron, émincés et cuits à grande eau. Faire mijoter un quart-heure la langue dans la sauce. L'égoutter ensuite, la dresser sur un plat chaud, l'arroser avec la sauce.

Langue de bœuf à l'écarlate garnie de choucroûte.

Faire cuire à l'eau une langue salée (page 264). — Mettre dans une petite casserole la valeur de 4 décilitres de jus et un verre de madère; ajouter un bouquet de persil garni d'aromates, grains de poivre, parures de champignon; faire réduire le liquide de moitié, le lier avec de la sauce brune, retirer la casserole sur le côté du feu.

Quand la langue est cuite, l'égoutter, en supprimer la peau ; la placer dans une casserole avec la sauce passée au tamis ; mettre le liquide en ébullition et retirer la casserole sur feu très doux ; faire mijoter la langue une demi-heure, dans la sauce ; la dresser ensuite sur une couche de bonne choucroûte cuite; l'arroser avec un peu de sauce, envoyer le surplus dans une saucière.

Langue de bœuf à l'écarlate, purée de marrons.

Faire dégorger à l'eau, une langue salée; la cuire 3 heures, en procédant comme il est dit page 264 ; l'égoutter, en supprimer la peau ; la placer dans

une casserole dont le fond est masqué avec des légumes émincés et des aromates; la mouiller à moitié de hauteur avec du jus et du vin blanc; la couvrir, et faire réduire le liquide, en la glaçant des deux côtés; quand elle est à point, de belle couleur, la dresser sur une purée de marrons un peu consistante. — Mêler un peu de bouillon à sa cuisson ; la verser sur la langue.

Langue de bœuf à la financière. (Dessin 166.)

Choisir 2 langues de bœuf fraîches ou salées : si elles sont fraîches, les faire blanchir et braiser; si elles sont salées, les cuire tout doucement 3 heures, à

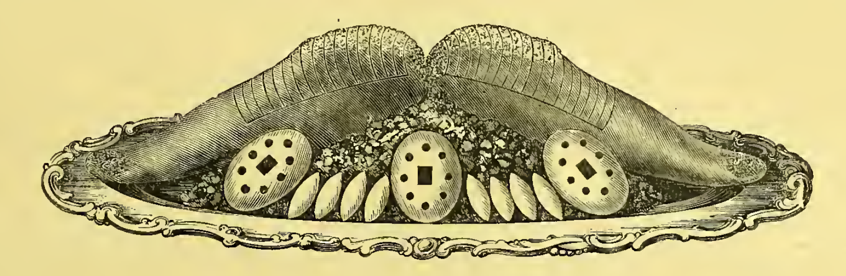


Fig. 166.

grande eau, après les avoir dégorgées à l'eau froide, pendant quelques heures.

Au moment de servir, égoutter les langues, en retirer la peau, et couper une entaille sur le centre; enlever le morceau, le couper en tranches, le remettre en place. — Dresser alors les langues sur un plat long, dans l'ordre représenté par le dessin, en les appuyant sur un double support, en pain frit, collé sur le plat. Glacer les langues au pinceau, les entourer avec un ragoût à la financière; entourer celui-ci avec des quenelles moulées à la cuiller, et des quenelles *cloutées* aux truffes.

Langue de bœuf à l'oseille.

Retirer le cornet à une langue de bœuf fraîche ; la mettre à l'eau froide, lui donner un bouillon et l'égoutter ; la faire cuire 2 à 3 heures dans la marmite du bouillon ou simplement dans de l'eau salée, avec quelques légumes et un bouquet d'aromates.

L'égoutter ensuite, en supprimer la peau; la placer dans une casserole, foncée avec des légumes, la mouiller à moitié de hauteur avec du jus et du vin blanc, couvrir la casserole, la poser sur feu vif, et faire réduire le liquide de de moitié ; finir de cuire la langue doucement, en faisant tomber le mouille-

ment en demi-glace, mais en ayant soin de la retourner afin de la glacer des deux côtés. L'égoutter, la dresser sur une purée d'oseille; l'arroser avec sa cuisson allongée avec du jus, dégraissée et passée.

Langue de bœuf, sauce italienne.

Faire cuire à l'eau salée une langue de bœuf, fraîche; l'égoutter, en supprimer la peau.

Étaler au fond d'une casserole une couche de débris de lard et légumes émincés; sur cette couche, placer quelques parures de veau, puis la langue de bœuf; mouiller avec un peu de bouillon, faire tomber le mouillement à glace; mouiller de nouveau la langue jusqu'à moitié de hauteur; la couvrir avec du papier graissé, et finir de la cuire à feu modéré, en la retournant. L'égoutter, la glacer au four, la dresser sur un plat avec la sauce suivante :

Sauce italienne. — Allonger la cuisson de la langue avec du bouillon, la faire bouillir, la passer. — Hacher un oignon avec quelques échalotes; les mettre dans une casserole avec une gousse d'ail et beurre, les faire revenir sans prendre couleur; ajouter des parures fraîches de champignon; quand ils ont réduit leur humidité, mouiller avec la cuisson des langues ou avec du jus, et lier le liquide avec un peu de sauce brune.

Faire bouillir la sauce sur le côté du feu, pour la dépouiller; la dégraisser, la passer; la remettre sur le feu, et la faire réduire à point; lui mêler alors 4 cuillerées de champignons cuits, coupés en très petits dés ou hachés, autant de truffes et autant de maigre de jambon cuit. Dresser la langue de bœuf sur un plat, la masquer avec la sauce.

Ouson-Kebap, rôti à la turque.

Couper un morceau de filet de bœuf en gros carrés; les assaisonner avec sel et poivre, suc de citron; les enfiler à une petite broche mince, en les alternant avec des tranches de graisse de queue de mouton [1] et quelques feuilles de laurier; les serrer étroitement, avec de la ficelle; les faire cuire au feu de broche ou à la napolitaine (V. Poulets à la napolitaine). Quand les viandes sont atteintes à point, les saler, les débrocher, les dresser sur un plat.

1. La queue de mouton, en Turquie, tient lieu du lard, prohibé par les lois du prophète. J'ai vu à Constantinople et à Alexandrie, des queues de mouton qui, sans exagération, pesaient 10 kilogr. C'est à ce point qu'on est obligé de soutenir la queue des moutons vivants par une espèce de petit chariot sur lequel elle porte. — Les Turcs estiment beaucoup la graisse de queues de mouton.

Almondigillas à l'espagnole.

Retirer la peau et les nerfs à 300 grammes de tête de filet de bœuf cru ; hacher finement la viande ; hacher également 150 grammes de lard frais ; hacher alors le tout ensemble ; assaisonner avec sel et poivre rouge, une pointe d'ail ; ajouter 2 ou 3 œufs entiers pour lier le hachis. Le diviser en parties de la grosseur d'un œuf ; les rouler sur la table, les aplatir légèrement ; les tremper dans des œufs battus, les paner et les plonger à friture chaude, au saindoux, simplement pour les raffermir. Les égoutter aussitôt ; les ranger dans une casserole plate, l'une à côté de l'autre ; les mouiller à hauteur avec une sauce tomate légère, au jus. Les faire mijoter ainsi une demi-heure ; les dresser sur un plat, et passer la sauce dessus. — Ce mets est très agréable pour les personnes qui aiment à manger les viandes tendres.

Kulasch à la hongroise.

Le *kulasch* est un mets national de la Hongrie, il est très fréquemment servi, et très estimé en Autriche ; je l'ai mangé à Vienne, préparé par un cuisinier hongrois, je l'ai trouvé excellent.

Couper en moyens carrés la tête, le bout et la chaîne d'un filet de bœuf (7 à 800 grammes). — Hacher un oignon, le faire revenir avec du beurre sans le colorer, ajouter les viandes coupées ; les faire revenir 10 à 12 minutes ; assaisonner avec du sel et *paprika*[1] ; retirer ensuite la casserole sur feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle, ou à la bouche du four doux, pour cuire les viandes à l'étuvée, en ajoutant de temps en temps, un peu de jus. En dernier lieu, dégraisser le fonds, le lier légèrement avec un peu de sauce brune ; saupoudrer encore les viandes avec du *paprika*, et leur mêler une garniture de pommes de terre coupées en petites boules, cuites à l'eau salée : 5 minutes après, dresser le ragoût.

Timbale d'amourettes de bœuf, à la romaine. (Dessin 167).

Supprimer la peau nerveuse à 5 ou 600 grammes de moelle épinière de bœuf, qu'on appelle vulgairement *amourettes*[2] ; les faire dégorger quelques heures ; les cuire 5 minutes, simplement à l'eau, avec légumes émincés, vinaigre et sel.

1. Le paprika est un poivre doux et piquant, très rouge ; il est préparé avec des piments rouges : il n'y a pas une différence bien grande entre le paprika et le poivre rouge d'Espagne.

2. En Italie et en Allemagne, les bouchers retirent toujours cette moelle des bœufs et des veaux pour la vendre séparément. A Paris on emploie peu les amourettes, et c'est à tort.

Les égoutter, les couper de 4 centimètres de long, les mouiller avec un peu de bonne sauce blonde; ajouter 150 grammes de maigre de jambon cuit, coupé en petits dés, et 200 grammes de truffes noires, cuites, coupées comme le jambon.

Préparer 7 à 800 grammes de godiveau de veau ou de volaille (page 296).

Beurrer un moule à dôme, le décorer au fond et contre les parois avec des ronds et des losanges de truffe ; le tenir sur glace un quart d'heure ; masquer alors les parois intérieures avec une couche du godiveau préparé, ayant un centimètre d'épaisseur ; puis, emplir le vide avec le ragoût froid ; fermer l'ouverture avec un rond de papier beurré, masqué d'une couche de la même farce.

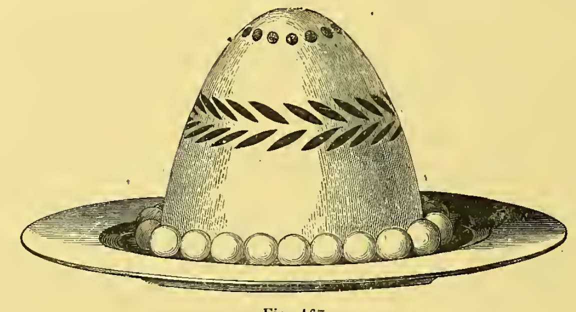


Fig 167

Poser le moule dans une casserole, avec de l eau bouillante arrivant jusqu'à moitié de sa hauteur; faire bouillir l'eau, couvrir la casserole, la retirer sur feu très doux : l'eau doit rester frémissante.

Trois quarts d'heure après, renverser le moule sur un linge, afin d'en éponger la graisse; puis, renverser la timbale sur un plat ; l'entourer avec des têtes de champignon, bien blanches ; les masquer avec un peu de bonne sauce blonde; envoyer le surplus de cette sauce dans une saucière.

Noix de veau à la Soubise.

La *noix* de veau est la partie du cuissot adhérente à l'os de jonction des deux quartiers de veau, couverte en partie par la tetine. — Détacher la noix d'un cuissot, en glissant la lame du couteau entre les divisions naturelles qui séparent les différentes parties du cuissot : la *noix*, la *sous-noix* et la *semelle*.

Retirer l'épiderme qui entoure la tetine, sans toucher à celle-ci ; piquer avec des lardons les chairs mises à nu, à côté de la tetine.

Foncer une casserole avec des débris de lard et de jambon crus, de grosses

tranches de légumes; poser la noix de veau sur ce fond, la saler en dessus, la mouiller avec 1 décilitre de bouillon et autant de vin blanc; faire tomber le liquide à glace; mouiller alors la viande à trois quarts de hauteur avec du bon bouillon; ajouter un bouquet de persil, épices et enfin les chairs d'un citron. Couvrir la viande avec du papier beurré; faire bouillir le liquide, retirer la casserole sur le côté du feu, mettre des cendres chaudes sur le couvercle. Cuire la noix 2 à 3 heures, tout doucement, en l'arrosant de temps en temps. Quand la viande est cuite, la cuisson doit se trouver réduite en demi-glace. Égoutter la noix sur un plafond, la dresser sur une couche de purée Soubise. Passer la cuisson, la dégraisser; en verser un peu au fond du plat, envoyer le surplus dans une saucière.

Noix de veau aux petits-pois.

Larder les chairs intérieures d'une noix de veau, avec des filets de lard et de jambon crus; la parer en dessus, et la piquer.

Hacher 200 grammes de lard; le faire fondre dans une casserole, ajouter la noix, la faire revenir sur feu modéré, en la retournant souvent; quand elle est de belle couleur, la mouiller avec la valeur de 3 décilitres de bouillon; ajouter une carotte et un oignon piqué de clous de girofle. — Continuer de cuire la viande pendant 2 heures, toujours à feu modéré avec du feu sur le couvercle, ou à la bouche du four.

Quand la noix est aux trois quarts cuite, retirer l'oignon et la carotte, entourer la viande avec trois quarts de litre de petits pois, ainsi qu'avec 200 grammes de petit-salé coupé en carrés; ajouter un bouquet garni; couvrir la casserole, finir de cuire ensemble la viande et les pois à feu très doux. Égoutter ensuite la noix, la dresser sur un plat; retirer le bouquet, lier les pois avec un morceau de beurre-manié; les dresser autour de la noix.

Noix de veau à la cuiller.

Larder intérieurement les chairs d'une noix de veau avec des filets de lard; la piquer ensuite; la déposer dans une terrine, l'arroser avec 4 décilitres de madère; ajouter un bouquet d'aromates, grosses épices; la couvrir avec du papier, la faire macérer 10 à 12 heures.

Foncer une casserole avec des débris de lard, tranches d'oignon et de carotte; poser la viande sur ce fond, l'arroser avec sa marinade; ajouter une gousse d'ail et des couennes de lard frais; la couvrir avec un papier graissé; poser la casserole sur le feu. Après quelques minutes d'ébulliton, la retirer sur des cendres chaudes; mettre aussi des cendres sur le couvercle; entretenir

le feu au même degré, et cuire la noix de veau 3 à 4 heures, à court mouillement, en l'arrosant souvent.

Au moment de servir, égoutter la noix, la dresser sur un plat ; dégraisser la cuisson, lui mêler un peu de jus, la faire bouillir, la passer au tamis sur la viande ; envoyer en même temps une purée de marrons ou de céleri. — Cette noix doit être assez cuite et tendre pour être coupée à l'aide d'une cuiller.

Noix de veau à la bordelaise.

Dans les pays où la viande de veau est maigre et sèche, les cuisiniers doivent s'attacher à suppléer par des apprêts ingénieux aux qualités qui lui font défaut. Dans les cuisines où l'abondance ne règne pas toujours, il faut tirer parti de ce qu'on a ; l'essentiel est de donner à ces apprêts une apparence convenable.

Distribuer en moyennes tranches une noix de veau braisée. — Laver et parer 2 douzaines de têtes de cèpe ; les égoutter, et avec elles, préparer un émincé.

Une demi-heure avant de servir, étaler une couche d'émincé sur un plat ; sur cette couche, dresser régulièrement les viandes coupées, en alternant chaque tranche avec une petite partie de l'émincé ; les masquer en dessus avec le restant ; saupoudrer avec un peu de panure, l'arroser avec du beurre fondu ; verser au fond du plat un peu de jus lié ; tenir celui-ci 20 minutes à four chaud, en arrosant souvent les viandes avec leur propre fonds. Quand elles sont bien chaudes, de belle couleur, en égoutter la graisse ; essuyer le plat, et verser encore un peu de jus lié au fond de celui-ci.

Noix de veau à la duchesse. (Dessin 168).

Parer une belle et grosse noix de veau, bien blanche ; la clouter avec des

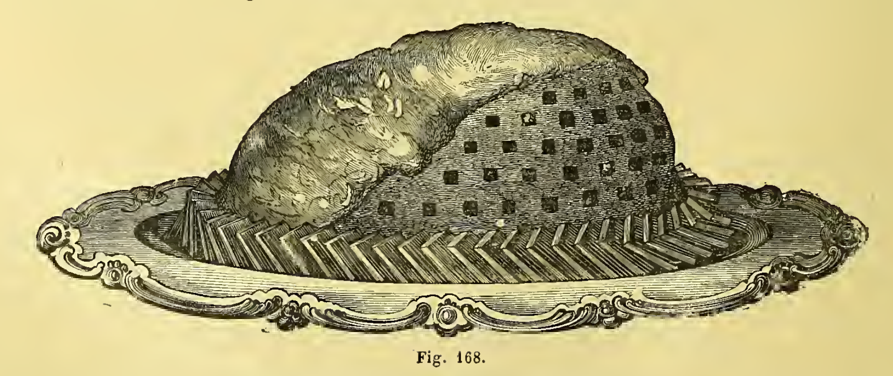


Fig. 168.

filets de truffes crues, coupés carrés d'un côté, pointus de l'autre ; saler la

viande, masquer les parties cloutées avec des bardes de lard ; la ficeler, la placer dans une casserole longue [1], foncée avec des débris de graisse ou de lard, l'arroser avec du beurre fondu, la faire cuire 2 heures, au four modéré, en l'arrosant avec sa graisse ; la déballer ensuite, la dresser sur un plat long, l'entourer avec des pommes de terre à la duchesse, en forme de carré long ; la glacer au pinceau, envoyer en même temps un peu d'espagnole réduite avec sa cuisson dégraissée et passée, ainsi qu'avec les épluchures des truffes et quelques cuillerées de madère.

Noix de veau à la mode de Pontoise.

Parer une belle et bonne noix de veau sans retirer la tetine ; la clouter en dessous avec des filets carrés de jambon cru et de lard, assaisonnés ; la piquer en dessus avec du lard.

Beurrer le fond d'une casserole, le masquer avec des carrés de petit-salé ; poser la noix de veau sur ceux-ci, la faire revenir à feu modéré, avec du feu sur le couvercle, afin de la colorer sur toutes les surfaces ; l'assaisonner avec sel et poivre, mouiller avec un verre de vin blanc, la cuire ainsi une heure. Ajouter alors une garniture de légumes, bien tendres, se composant simplement de carottes nouvelles, entières, et petits oignons, ces derniers, préalablement colorés dans une poêle ; assaisonner les légumes, continuer la cuisson à feu modéré.

Quand la viande et les légumes sont cuits, dresser la noix sur un plat, l'entourer avec les légumes et le petit-salé ; déglacer la casserole avec un peu de bons jus ; passer la cuisson, la dégraisser, la verser dans le plat.

Noix de veau à la broche.

Parer une noix de veau, en retirant la tetine ; l'arrondir, et larder intérieurement les chairs avec des filets carrés de jambon cru, des filets de lard et de truffes ; l'assaisonner avec sel et épices ; la piquer, la masquer avec quelques parures de truffes crues, thym et laurier, l'envelopper complètement avec une crépine de porc, en la soutenant avec de la ficelle.

Fixer la noix sur broche, à l'aide d'une brochette en fer ; la cuire une heure, à bon feu ; la déballer, la cuire encore 20 minutes, en l'arrosant. La débrocher, la glacer, la dresser sur un plat ; verser au fond de celui-ci une sauce tomate. — Pour cet apprêt, le veau doit être de première qualité.

1. Pour bien braiser les viandes, celles-ci doivent être cuites dans des vases où elles entrent juste, en laissant le moins de vide possible.

Noix de veau à la béchamel.

Parer une noix de veau sans laisser la tetine ; la larder intérieurement avec des filets de jambon et de lard; l'assaisonner, la placer dans une casserole foncée avec des débris de lard et jambon, légumes émincés ; la faire braiser à court mouillement, en la glaçant.

Préparer un émincé de champignons, à la béchamel. — Quand la noix de veau est cuite ; l'égoutter, la découper en tranches minces. Étaler, sur le fond d'un plat, une couche d'émincé, et, sur celle-ci, dresser les tranches de viande, en remettant la noix en forme, mais en ayant soin d'alterner chaque tranche avec une petite partie d'émincé.

Quand la noix est reformée, la masquer avec l'émincé et de la béchamel; la saupoudrer de panure et la pousser à four chaud, pour en faire légèrement colorer la surface. En la sortant, l'entourer avec une garniture de croquettes de pommes de terre.

Noix de veau au gratin.

Parer ronde une noix de veau cuite, refroidie; la cerner sur le haut, la vider, à l'aide d'un couteau, en laissant un fond; la poser sur un plat à gratin pouvant aller au four.

Parer les viandes enlevées; les couper en petits dés, les mettre dans une casserole avec un tiers de leur volume de truffes et champignons cuits coupés comme les viandes; lier ce salpicon avec de la béchamel consistante, réduite avec un peu de glace et la cuisson des champignons; assaisonner. Verser le ragoût dans la caisse formée par la noix; masquer alors la viande avec une couche épaisse de sauce; la saupoudrer avec de la panure, et l'arroser avec du beurre fondu. — Verser un peu de jus dans le plat, pousser celui-ci à four doux; chauffer la viande trois quarts d'heure, en l'arrosant.

Au moment de servir, dresser la noix sur un plat, l'entourer avec une garniture de pommes de terre duchesse. Mêler un peu de vin au jus de la viande, le faire réduire en demi-glace ; le lier avec un peu de sauce brune, le verser dans une saucière.

Noix de veau à la genevoise.

Emincer 2 oignons; les faire revenir dans une casserole avec du lard haché et 150 grammes de jambon cru ; ajouter parures de truffes et de champignons, branches de persil, aromates, grains de poivre ; mouiller avec le quart d'un verre de vin blanc, faire réduire celui-ci à glace.

Parer une noix de veau crue ; la larder intérieurement avec des filets de lard et de jambon ; la piquer ensuite ; l'assaisonner, la masquer avec l'appareil préparé. L'envelopper aussitôt dans une crépine de porc ; la déposer dans une casserole foncée avec des débris de lard et des légumes ; la mouiller avec un verre de vin blanc, la faire cuire à feu très doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle.

Deux heures après, entourer la noix de veau avec une garniture de pommes de terre coupées à cru, de forme ronde, avec une grande cuiller à racine, blanchies quelques minutes à l'eau salée ; assaisonner, et continuer la cuisson à feu modéré : les pommes de terre et la noix de veau doivent se trouver cuites en même temps.

Au moment de servir, égoutter la viande ; la déballer, la glacer, la dresser sur un plat chaud, l'entourer avec les pommes de terre. Déglacer la casserole avec un peu de jus ; dégraisser la cuisson, la verser dans une saucière.

Noix de veau à la provençale.

Parer une noix de veau crue, sans enlever la tetine ; la larder intérieurement avec des filets de jambon et de lard ; la piquer ensuite ; la placer dans une casserole en terre avec du lard fondu ; la faire revenir à feu modéré, en la retournant ; l'assaisonner. Quand elle est de belle couleur, ajouter une garniture de petites carottes et de petits oignons crus ; les saler ; ajouter épices, bouquet de persil, aromates, une gousse d'ail. Retirer la caserole sur feu très doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle ; continuer la cuisson en arrosant de temps en temps la viande. Les petits oignons doivent être d'abord colorés à la poêle.

Une heure après, ajouter au ragoût 4 à 5 bonnes tomates égrenées, exprimées, coupées chacune en quatre parties ; finir de cuire la viande à feu modéré. Au moment de servir, enlever la noix de veau, la dresser sur un plat, l'entourer avec les légumes, l'arroser avec sa cuisson dégraissée, passée.

Quartier de veau rôti, à l'anglaise. (Dessin 169.)

La broche à l'anglaise, dont je donne ici un dessin, est un ustensile si bien compris et si pratique, qu'on peut s'étonner de ne pas le trouver dans toutes les cuisines. Pouvoir cuire à la broche une grosse pièce de viande sans être dans l'obligation de la traverser avec le fer, est un avantage si évident que tout le monde est à même de l'apprécier. Au point de vue de la facilité et de la sécurité, la broche à l'anglaise est supérieure à toutes les autres : pour grosse que soit une pièce de boucherie, on peut toujours la mettre en équi-

libre, la faire rôtir et la colorer d'une égale nuance. C'est dans le but d'en démontrer l'utilité et la forme que j'en reproduis ici ce dessin.

Parer un quartier de veau blanc ; scier le manche au-dessous de la jointure du pied ; écourter l'os du *quasi*, l'envelopper dans du papier, le placer en équilibre sur les soutiens inférieurs de la broche à berceau ; serrer les vis des deux côtés afin de le maintenir ferme. L'envelopper avec du papier beurré, le faire tourner devant un bon feu ; une heure après, le déballer, et finir de le cuire tout doucement, en l'arrosant avec la graisse de la lèchefrite : le dresser

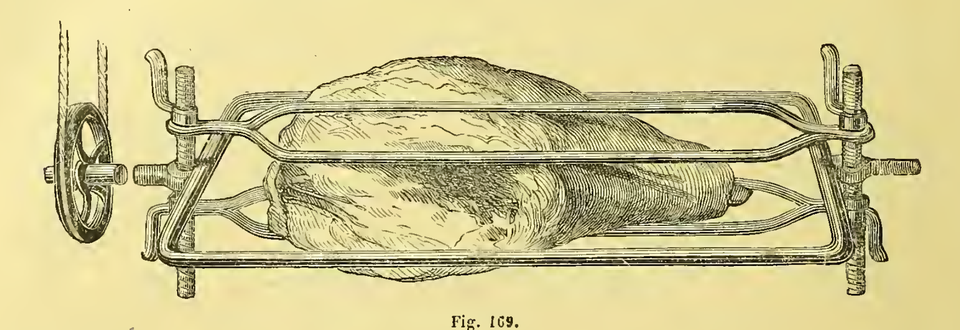


Fig. 169.

ensuite sur un plat, le papilloter. Envoyer séparément une saucière de bon jus et un plat de légumes frais, cuits à l'eau salée ou à la vapeur. — On découpe le quartier de veau d'après la même méthode que les gigots de mouton.

Quartier de veau à l'allemande.

Après avoir scié le manche d'un quartier de veau, le poser dans un plat à rôtir ; l'arroser avec du beurre à moitié fondu, le saler, le couvrir avec du papier, le faire rôtir une heure et demie, à four modéré, en le retournant. Quand il est à trois quarts de cuisson, l'arroser avec 2 ou 3 verres de bonne crème aigre ; continuer la cuisson, encore uue demi-heure, en l'arrosant ; le dresser ensuite sur un plat. Ajouter un peu de bon jus à la sauce, la faire réduire, la finir avec un filet de vinaigre, la verser sur le veau, en la passant.

Terrine de veau.

Parer une bonne noix de veau, bien blanche, pas trop grosse ; la larder avec des filets crus de jambon et de truffes ; l'assaisonner avec sel et épices.

Préparer un hachis avec les parures du veau et du maigre de porc frais ; ajouter une égale quantité de lard frais, haché, ainsi que les parures des truffes ;

le mettre dans le mortier, l'assaisonner, le piler, le passer au tamis ; lui incorporer ensuite quelques cuillerées de madère ou de cognac.

Foncer une terrine à pâté avec des bardes minces de lard ; la masquer au fond avec une couche de la farce préparée ; poser la noix de veau sur cette couche ; l'entourer, et la masquer également avec de la farce, en faisant bomber celle-ci. Poser la terrine sur un plafond, avec un peu d'eau ; poser son couvercle dessus, et la pousser à four modéré ; la cuire 2 à 3 heures. La retirer alors tout à fait du four ; une demi-heure après, poser un poids léger sur l'appareil afin de le laisser refroidir sous presse.

Rognon[1] de veau à la jardinière. (Dessin 170.)

Parer un rognon de veau ; le brider, le placer dans un plafond foncé avec des débris de graisse ; l'arroser avec du beurre, le saler, le couvrir de papier, le cuire au four modéré, en l'arrosant avec sa graisse.

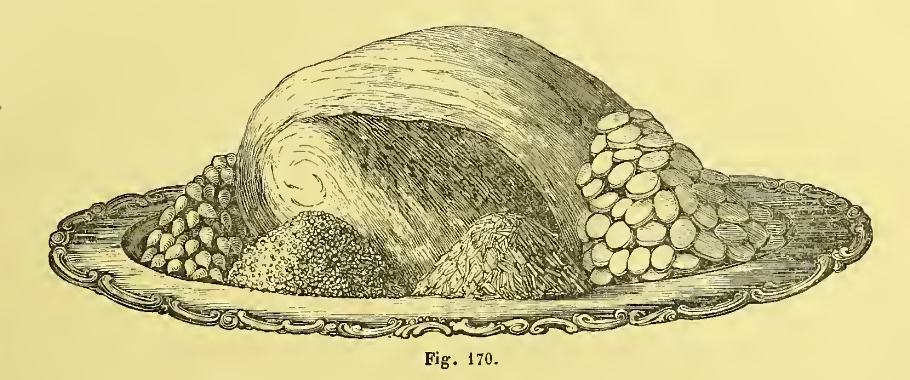


Fig. 170.

Quand il est à point, l'égoutter, le débrider, le dresser sur un plat long ; l'entourer de chaque côté, avec un bouquet de petits-pois et un bouquet de haricots verts ; à l'un des bouts, dresser un bouquet de carottes nouvelles, glacées ; à l'autre bout dresser un bouquet de pommes de terre à la duchesse. Glacer la viande au pinceau, envoyer en même temps une saucière de sauce tomate.

Croûtes aux rognons de veau.

Sur un pain de cuisine couper 10 à 12 croûtons en forme de carré long, ayant un centimètre d'épaisseur ; les cerner sur une surface, à petite distance des bords ; les faire frire, les ouvrir, les vider en partie, les tenir au chaud.

1. On donne le nom de *rognon* à une partie de longe de veau, à laquelle adhère le vrai rognon.

D'autre part, prendre un beau rognon de veau cuit et refroidi, en retirer la graisse qui l'entoure ; couper les chairs en petits dés, les mêler avec une égale quantité de champignons cuits, coupés de même forme ; lier ce salpicon avec un peu de bonne béchamel chaude réduite avec la cuisson des champignons, un peu de crème crue, un peu de glace ; ajouter à l'appareil une pointe de muscade, et, avec lui, emplir le vide des croûtes ; lisser le dessus, le saupoudrer avec de la panure ; l'arroser avec du beurre fondu, le glacer à la salamandre. Dresser les croûtes sur une serviette pliée.

Veau en thon.

Ce mets date de l'ancienne école, où il fut en grande faveur ; on le sert cependant encore en Italie. C'est à Venise que je l'ai mangé pour la première fois.

Parer comme pour fricandeau, une *sous-noix* de veau, bien blanche, pas trop épaisse ; larder intérieurement la viande avec des filets d'anchois, la faire dégorger 2 heures ; changer l'eau, poser la casserole sur le feu, la chauffer jusqu'à l'ébullition sans bouillir ; la tenir ainsi 2 ou 3 heures afin de l'atteindre à l'intérieur. Égoutter aussitôt la viande, l'éponger, la déposer dans une terrine ; assaisonner avec sel et poivre, la mouiller à couvert avec de l'huile et du suc de citron ; ajouter feuille de laurier, brins de romarin ; la faire macérer 5 ou 6 jours en hiver, 24 heures seulement en été.

La faire griller ensuite, en l'arrosant et la retournant. Quand elle est cuite, la remettre dans la terrine, l'arroser encore avec de l'huile et du suc de citron.

Quelques heures après, distribuer cette viande en tranches minces, les dresser sur un plat, les entourer avec des œufs durs, des cornichons, des câpres, du persil et de l'oignon, hachés ; les arroser avec la marinade, mêlée avec un peu de moutarde.

Longe de veau, rôtie à la broche, à l'anglaise.

La longe de veau est un mets très distingué en France, à Paris surtout, où le veau est généralement si bon. La partie qu'on appelle la *longe* commence à la dernière côtelette du carré, et se continue jusqu'au cuissot, en remontant les reins. Les deux longes d'un veau, avant d'être séparées, constituent ce qu'on appelle la *selle.* La longe est vulgairement connue sous le nom de *rognon.*

Écourter la bavette de la longe, retirer la graisse du filet-mignon ; masquer celui-ci avec *farce anglaise*[1] ; rouler la bavette dessus, l'envelopper de papier beurré, ficeler, la faire rôtir à la broche une heure et demie, en l'arrosant.

1. On prépare cette farce avec autant de graisse de rognon de bœuf hachée que panure blanche, liées avec 2 ou 3 œufs ; assaisonner, persil haché.

Un quart d'heure avant de la débrocher, retirer le papier afin de faire prendre couleur à la viande; la saler, la débrocher, la dresser sur un plat, avec un morceau de lard de poitrine, anglais, cuit à l'eau : la longe et le lard sont découpés sur table; on les sert avec bon jus à part.

Longe de veau à la crème.

Sur une longe de veau cuite, détacher de la coquille le gros filet et le filet-mignon, aussi entiers que possible ; les distribuer en tranches ; les ranger dans une casserole plate, les arroser avec un peu de bon jus ; les chauffer sans ébullition.

Préparer la valeur de 4 décilitres de béchamel ; lui mêler une poignée de parures fraîches de champignon, la cuire un quart d'heure ; la passer au tamis dans une casserole plate, la faire réduire, en la tournant et en incorporant, peu à peu, le jus ayant servi à chauffer les viandes ; quand la sauce est liée à point, la retirer.

Masquer le fond d'un plat à gratin avec une couche de la sauce préparée ; sur celle-ci, ranger symétriquement les tranches de viande une à une, en les alternant avec un peu de sauce ; masquer également la viande en dessus avec de la même sauce ; la saupoudrer avec de la panure, l'arroser avec du beurre fondu ; pousser le plat à four vif afin de colorer légèrement la surface de la viande. En sortant le plat du four, en égoutter la graisse, et verser dans le fond un peu de bon jus.

Ris de veau à la parisienne. (Dessin 171).

Faire blanchir 4 beaux ris de veau ; les égoutter, les rafraîchir, les laisser refroidir sous presse légère ; les parer, les éponger. — Piquer 2 de ces ris avec du

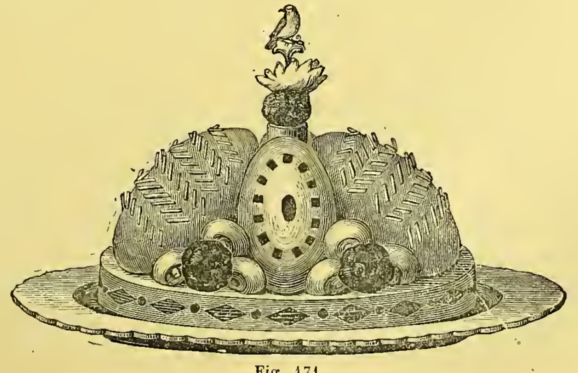


Fig. 171.

lard ; clouter les deux autres avec des truffes crues, coupées en forme de lardons, pointus d'un côté; les ranger dans une casserole foncée en braise ; les saler

légèrement, les mouiller à trois quarts de hauteur avec du bon bouillon, les couvrir avec du papier beurré ; faire réduire le liquide d'un tiers, et finir de les cuire avec des cendres chaudes sur le couvercle, en les glaçant.

D'autre part, décorer un moule à bordure, plat en dessus, avec quelques détails de truffes ; l'emplir avec de la farce de veau, et faire pocher celle-ci au bain-marie.

Au moment de servir, renverser la bordure sur un plat ; fixer sur le centre de celui-ci un tampon en pain frit, masqué avec de la farce; emplir le vide avec truffes et champignons émincés; dresser les 4 ris de veau sur la bordure, en les appuyant contre le tampon ; combler le vide entre chaque ris avec des têtes de champignon et avec des truffes ; piquer sur le tampon un hâtelet garni avec une crête et une truffe ; masquer légèrement le fond du plat avec de la sauce brune réduite avec un peu de vin, les parures des truffes et des champignons. Envoyer séparément une saucière de cette sauce.

Petits vol-au-vent de ris de veau.

Couper en tranches 2 ris de veau blanchis; les assaisonner, les faire cuire au beurre. Quand elles sont refroidies, les couper en dés moyens. — Déposer ce salpicon dans une petite casserole, lui mêler moitié de son volume de champignons cuits, et un quart de langue salée ; le lier avec une béchamel réduite avec la cuisson des champignons, finie avec un peu de bon jus ou de glace fondue ; tenir la casserole au bain-marie.

Préparer une pâte feuilletée, avec 500 grammes de farine, autant de beurre ; lui donner 5 *tours* et demi; l'abaisser de forme carrée, ayant de 3 à 4 millimètres d'épaisseur : 2 minutes après, couper sur sa surface 30 ronds, avec le douzième coupe-pâte uni.

Ranger la moitié de ces ronds sur une plaque humide, en les posant à la distance de 2 centimètres; humecter leur surface au pinceau. — Avec un coupe-pâte uni, ayant 3 centimètres de diamètre, vider les autres ronds en forme d'anneau ; les prendre un à un, les poser sur les petites abaisses rangées sur la plaque, de façon à les couvrir exactement; dorer la pâte en dessus, piquer légèrement le fond de l'abaisse inférieure, et cuire les vol-au-vent à four chaud : 18 minutes. Quand ils sont de belle couleur, que la pâte est bien cuite, les sortir du four, les détacher, les appuyer sur le centre, garnir avec le salpicon préparé.

Ris de veau à la piémontaise.

Faire blanchir 2 ou 3 ris de veau ; quand ils sont froids, les couper en tran-

ches sur leur épaisseur, les assaisonner ; les faire cuire, des deux côtés, dans une casserole plate, avec du beurre fondu ; en égoutter le beurre, les mouiller avec un peu de vin ; faire réduire le liquide, et lier le ragoût avec un peu de sauce légère.

Quelques minutes après, ajouter 300 grammes de truffes blanches, émincées, crues ; retirer aussitôt la casserole du feu, la couvrir : ces truffes ne doivent pas bouillir.

D'autre part, faire cuire 300 grammes de riz à la piémontaise (Voy. Risot) ; quand il est à point, le verser dans une bordure beurrée, en le pressant ; le tenir 7 à 8 minutes à l'étuve, afin de le raffermir. Démouler la bordure sur un plat chaud, dresser le ragoût au milieu.

Ris de veau à la broche.

Piquer avec du lard 4 ris de veau blanchis. Les placer dans une terrine, les saler, les arroser avec un peu d'huile ; ajouter un oignon émincé, branches de persil, thym et laurier ; les couvrir, les faire macérer une heure dans cet assaisonnement. Les traverser ensuite avec une brochette de cuisine ; fixer celle-ci sur broche.

Envelopper les ris dans du papier beurré, les faire rôtir à bon feu, une demi-heure ; les déballer alors, les arroser avec le liquide de la lèchefrite, leur faire prendre une belle couleur, en les glaçant au pinceau.

D'autre part, plonger à l'eau bouillante et salée, trois quarts de litre de petits-pois frais et tendres ; aussitôt cuits, les égoutter sur une passoire, les verser dans une casserole ; ajouter pointe de muscade, pincée de sucre, un gros morceau de beurre ; faire fondre celui-ci, en sautant les petits-pois, hors du feu ; les arroser avec 2 cuillerées de béchamel, les dresser sur un plat avec les ris de veau dessus.

Ris de veau frits, à l'italienne.

Diviser 3 ou 4 moyens ris de veau blanchis, chacun en 3 tranches, sur leur largeur ; assaisonner celles-ci, les fariner.

Déposer dans une terrine 3 à 4 cuillerées de fines-herbes cuites ; ajouter 2 œufs crus ; battre l'appareil avec une fourchette, et tremper les tranches de ris de veau dans cet appareil ; en les sortant, les rouler dans de la panure pour les paner, les plonger à grande friture ; quand elles sont de belle couleur, les égoutter ; les dresser en buisson sur une serviette.

Ris de veau à la chartreuse. (Dessin 172.)

Piquer avec du lard 4 beaux ris de veau, blanchis et refroidis sous presse; les placer dans une casserole foncée avec des débris de lard et légumes émincés; les mouiller à hauteur avec du bon bouillon; les cuire, en procédant comme il est dit pour les ris de veau à la parisienne; en dernier lieu, les glacer de belle couleur.

D'autre part, beurrer un moule à bordure, uni. — Couper à la colonne des petits bâtonnets de navets et carottes, ayant de 2 à 3 centimètres de longueur; les faire cuire séparément à l'eau salée, en les tenant un peu fermes.

Quand ils sont refroidis, les éponger, les couper en biais aux deux bouts; les monter contre les parois intérieures du moule, en les alternant et les dispo-

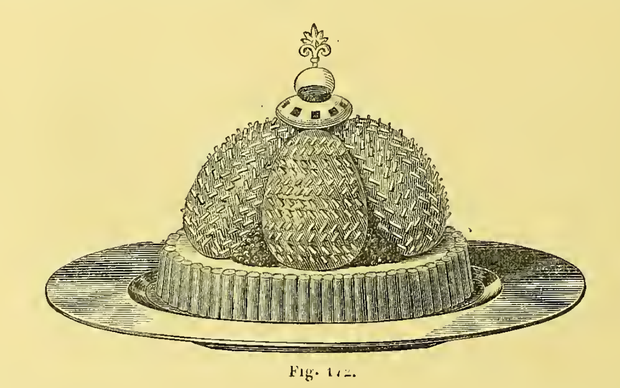


Fig. 172.

sant dans le genre que représente le dessin; emplir le vide de la bordure avec une purée de pommes de terre, finie avec des jaunes d'œuf et du beurre comme pour croquettes; couvrir le dessus avec un rond de papier beurré, et faire pocher la bordure au bain-marie, une demi-heure. — Coller, sur le centre d'un plat, un support en pain frit, et démouler la bordure sur ce plat; dresser autour du support une garniture à la macédoine. Dresser ensuite les ris de veau debout contre le support; les alterner avec de petits bouquets de carottes en boule. Sur le haut du support, piquer un hâtelet garni d'une grosse quenelle décorée et d'une tête de champignon.

Envoyer dans une saucière la cuisson des ris, passée, dégraissée, liée avec un un peu de sauce tomate.

Ris de veau à la financière.

Faire refroidir sous presse légère 4 beaux ris de veau blanchis; les parer,

les assaisonner, les larder en dessous avec de gros filets de truffe; les ranger dans une casserole plate dont le fond est beurré ; les faire roidir des deux côtés, en les retournant. Les mouiller alors avec la valeur d'un demi-verre de bon bouillon clair; faire tomber celui-ci à glace.

Quand le liquide est réduit, retourner les ris; les mouiller de nouveau, et faire encore réduire le mouillement.

Les égoutter, les dresser sur un fond en farce, poché sur plat; les entourer avec la garniture suivante :

Garniture financière. — Verser, dans la casserole où ont cuit les ris de veau, la valeur d'un verre de vin du Rhin ; faire bouillir le liquide, le passer au tamis; le dégraisser, le faire réduire de moitié ; lui mêler alors un égal volume de sauce brune, ainsi que 3 ou 4 truffes crues pelées, divisées en quartiers ; 5 minutes après, ajouter au ragoût quelques têtes de champignons et une pincée de cayenne. Au premier bouillon, le retirer du feu, lui mêler une vingtaine de petites quenelles pochées ; le dresser aussitôt.

Ris de veau à la sauce périgueux.

Couper en tranches 3 à 4 ris de veau blanchis ; les assaisonner, les faire revenir des deux côtés, avec du beurre, dans une casserole plate; mouiller avec un peu de vin, ajouter 250 grammes de truffes crues, coupées en petits dés ; couvrir la casserole, faire réduire le liquide à glace. Lier alors le ragoût avec un peu de sauce brune ; le retirer du feu, le tenir au bain-marie.

D'autre part, préparer une petite farce à quenelle, avec des filets-mignons de veau ; avec cette farce emplir un moule à bordure beurré ; la faire pocher au bain-marie ; la démouler ensuite sur un plat chaud, et dresser le ragoût dans le milieu de la bordure.

Tourte de ris de veau.

Préparer d'abord une farce à quenelle de veau (voir quenelles de veau à la Toulouse). Quand elle est passée, lui mêler quelques cuillerées de fines-herbes cuites.

Couper en tranches épaisses 3 à 4 ris de veau, blanchis et refroidis sous presse ; les ranger dans une casserole plate avec du beurre, les assaisonner, les faire revenir, des deux côtés, en les tournant. Quand les chairs sont bien saisies, les mouiller avec 4 cuillerées de madère ; quand celui-ci est réduit, ajouter quelques cuillerées de fines-herbes cuites et 2 ou 3 truffes crues, coupées en quartiers ; le mélange opéré, retirer la casserole du feu.

Étaler, sur une tourtière, une abaisse ronde en pâte à foncer; masquer le centre de cette abaisse avec une couche de farce de veau ; sur cette couche, dresser les ris et les fines-herbes en dôme, en ayant soin d'entremêler les viandes avec quelques morceaux de jambon cru ; masquer ce dôme avec une couche mince de farce; terminer la tourte, en procédant comme il est dit pour la tourte de filets de sole (page 201); la dorer, la faire cuire à four modéré. En la sortant, la glisser sur un plat, l'ouvrir, la saucer; ajouter quelques champignons, la couvrir et l'envoyer.

Croquettes de ris de veau.

Couper en dés 3 à 4 ris de veau cuits; ajouter moitié de leur volume de maigre de jambon, autant de champignons cuits, coupés comme les ris. Lier ce salpicon avec un peu de béchamel chaude, réduite avec de la crème d'abord, et avec de la glace ensuite; assaisonner l'appareil avec une pointe de muscade, le verser sur un plat, le faire refroidir. — Le prendre ensuite avec une cuiller par parties égales, et faire tomber celles-ci sur la table saupoudrée avec de la panure; les rouler d'abord en boule, puis en forme de bouchon; les tremper dans des œufs battus, et les paner; les plonger à friture bien chaude ; leur faire prendre couleur, les égoutter, les dresser en buisson sur serviette pliée.

Coquilles de ris de veau.

Couper en dés 3 ris de veau cuits, refroidis ; les mettre dans une casserole, leur mêler le tiers de leur volume de langue écarlate cuite, coupée comme les ris. Lier ce salpicon avec du velouté ou de la béchamel bien réduite et succulente; lui mêler 2 ou 3 cuillerées de fines-herbes cuites ; ajouter une pointe de muscade, et, avec lui, emplir 7 ou 8 grandes coquilles de table, naturelles ou en métal; les saupoudrer avec un peu de panure, les arroser avec du beurre fondu, les chauffer 2 minutes à la bouche du four, et glacer le dessus avec la pelle rougie.

Fricandeau de veau à l'oseille.

Le *fricandeau* est un mets national en France, aussi bien en province que dans la capitale, dans les cuisines bourgeoises comme dans les restaurants. Si la viande est de bonne qualité, et si le fricandeau est mangé aussitôt cuit, c'est un mets qui n'est pas sans valeur.

Parer une *fausse-noix* ou une *semelle* de noix de veau ; si c'est la fausse-noix, fendre la viande par le milieu sans détacher les parties, en humecter légère-

ment les surfaces, les battre avec un couperet afin de briser les fibres de la viande ; en piquer les surfaces avec du lard.

Masquer le fond d'une casserole plate avec débris de lard et légumes émincés : poser le fricandeau sur cette couche, le piquage en haut ; saler légèrement, mouiller avec un peu de bouillon et de vin blanc ; faire vivement réduire le liquide à glace ; mouiller alors à peu près à hauteur avec du bon bouillon ; couvrir la viande avec un papier beurré ; faire bouillir 5 minutes le liquide, et retirer alors la casserole sur feu modéré ; mettre des cendres chaudes sur le couvercle, et cuire le fricandeau une heure et demie, en l'arrosant souvent avec sa cuisson. — Au dernier moment, le glacer de belle couleur, et l'égoutter ; allonger la cuisson avec un peu de bouillon ou du jus, la faire bouillir, la passer, la dégraisser, la faire réduire en demi-glace.

D'autre part, préparer une purée d'oseille ; la finir avec une partie de la cuisson du veau. — Dresser le fricandeau sur un plat, l'arroser avec le restant de sa cuisson ; envoyer l'oseille séparément, ce qui vaut mieux que de la servir sous le fricandeau.

Hachis de veau cru.

Retirer avec soin les nerfs de 250 grammes de viande maigre de veau : filets-mignons ou sous-noix ; la couper en morceaux, lui mêler son même volume de lard frais, également coupé ; assaisonner l'appareil de bon goût, avec sel, épices ; le mettre dans une machine à hacher afin de le convertir en pâte ; le déposer dans une terrine, le tenir au frais, en attendant de l'employer.

Tête de veau à la sauce hachée.

Désosser la moitié d'une tête de veau ; la faire blanchir à l'eau, en l'écumant ; l'égoutter ensuite, la rafraîchir, la distribuer en morceaux, en laissant l'oreille entière ; la cuire dans un *fonds-blanc*, c'est-à-dire à l'eau salée, mêlée avec de la graisse hachée, légumes, aromates et farine délayée.

Au moment de servir, égoutter les morceaux de tête, les éponger sur un linge ; ciseler le pavillon externe de l'oreille, les dresser sur un plat chaud, les masquer avec la sauce suivante :

Sauce hachée. — Hacher un gros oignon et quelques échalotes ; les faire revenir au beurre sans prendre couleur ; ajouter 5 à 6 cuillerées de champignons frais, également hachés ; faire évaporer l'humidité de ces derniers, et mouiller avec un quart de verre de vinaigre ; faire réduire celui-ci de moitié, et mouiller de nouveau avec 4 décilitres de sauce ; au premier bouillon, retirer la casserole sur le côté du feu. — Dix minutes après, dégraisser la sauce, lui

mêler 2 cuillerées de câpres hachées, autant de cornichons et 4 cuillerées de maigre de jambon cuit : les uns et les autres hachés ; retirer alors la sauce du feu, la finir avec une pincée de persil haché et une pointe de cayenne.

Tête de veau à la financière. (Dessin 173.)

Faire blanchir une belle tête de veau désossée ; quand elle est rafraîchie et flamblée, couper les oreilles rondes ; distribuer le restant en morceaux d'une égale grosseur ; les faire cuire dans un *fonds-blanc*. — Cuire séparément 2 belles cervelles de veau.

Tailler une croustade en pain de cuisine, de forme ovale ; la canneler, la cerner en dessus, la faire frire de belle couleur ; la vider ; en masquer le dessus

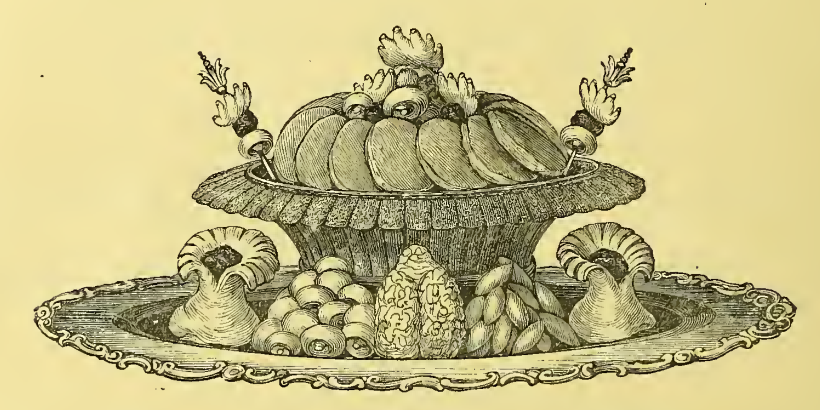


Fig. 173.

avec une couche de farce crue ; la poser d'aplomb (à l'aide de petites brochettes) sur un appui en pain frit, collé sur le centre d'un plat long ; la tenir 2 minutes à la bouche du four.

Au moment de servir, égoutter les oreilles de veau et les autres morceaux ; parer ceux-ci, les couper avec un coupe-pâte uni, afin de les obtenir ronds. Parer les oreilles, creuser l'intérieur avec un tube à colonne, et ciseler le tuyau externe en forme de papillote ; les poser d'aplomb sur les deux bouts du plat, en les appuyant sur une couche de farce pochée.

Égoutter les cervelles, les dresser, une de chaque côté de la croustade, sur le centre du plat. — Garnir l'espace vide entre les oreilles et les cervelles, d'un côté, avec un bouquet de petites quenelles moulées, de l'autre, avec un bouquet de champignons.

Garnir le vide de la croustade avec des quenelles et des champignons mêlés ;

autour de cette garniture, dresser en couronne les ronds de tête ; en garnir le centre avec des truffes et des crêtes de volaille.

Masquer légèrement les garnitures et le fond du plat avec un peu de sauce madère ; verser le restant de celle-ci dans une saucière. — Piquer sur le haut de la croustade, de chaque côté, un hâtelet garni d'une truffe, d'une crête et d'une tête de champignon. — Cette pièce ainsi dressée peut être servie comme relevé dans un dîner, et être posée sur table. — Au moment de distribuer la tête de veau aux convives, il convient de diviser les morceaux, ainsi que les cervelles, afin qu'ils ne soient pas trop volumineux.

Tête de veau à la royale (Dessin 174).

Désosser une tête de veau ; la faire blanchir, la distribuer en ronds, en laissant les oreilles entières ; emplir le vide du tuyau externe avec une carotte, les

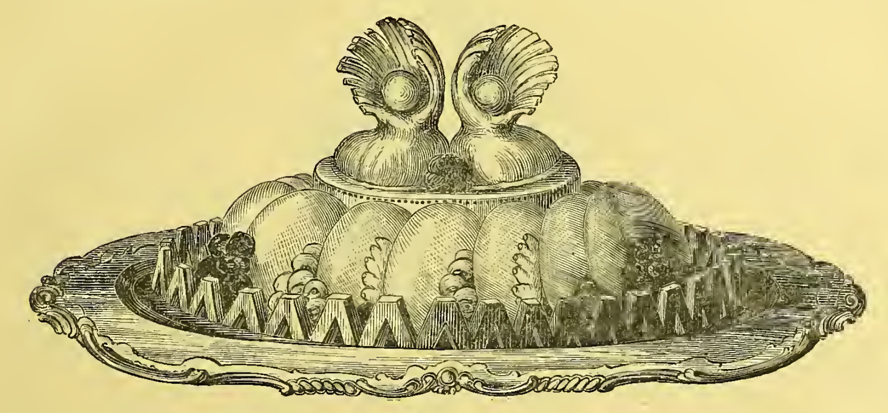


Fig. 174.

envelopper avec des bardes de lard, les ficeler, les faire cuire, ainsi que les autres parties, dans une mirepoix ou dans un *fonds blanc*.

D'autre part, avec des croûtons de pain, frits de belle couleur, border un plat long, dont le fond est masqué par un fond-d'appui en farce ou en riz cuit, ayant sur son centre un large support en bois, masqué de pâte à nouille.

Au moment de servir, égoutter les 2 oreilles sur un linge, en ciseler les pavillons externes, et poser dans le vide une grosse tête de champignon ; les dresser l'une à côté de l'autre sur le support ; dresser autour de celui-ci les ronds de tête, en couronne et à cheval ; les masquer avec une sauce blonde réduite avec les parures et la cuisson des champignons ; les entourer avec une garniture composée de crêtes de volaille, de champignons et de truffes. Envoyer séparément une saucière de la même sauce.

Vol-au-vent à la parisienne. (Dessin 175.)

Dans sa simplicité, le vol-au-vent est cependant une pièce qui offre certaines difficultés d'exécution, si on ne dispose pas d'un bon four. — A Paris on fait généralement bien les vol-au-vent, mais, par équité, j'avoue que les plus beaux que j'aie vus sont ceux préparés à Marseille et à Nice, par les confiseurs-pâtissiers suisses. Les praticiens qui ont été à même de faire cette comparaison seront certainement de mon avis.

Préparer une pâte feuilletée avec 500 grammes de farine, autant de beurre (page 175), donner 6 tours et demi ; au dernier demi-tour humecter légèrement la surface de la pâte avec un pinceau, la plier en deux, l'abaisser d'un centimètre et demi d'épaisseur, la laisser reposer 5 à 6 minutes ; la poser sur un



Fig. 175.

petit plafond rond, fariné, et la couper dans les dimensions voulues, à l'aide d'un petit couteau et d'un patron en carton ou en fer-blanc, ou même avec un couvercle plat de casserole : le diamètre ordinaire d'un vol-au-vent varie de 14 à 15 centimètres. Couper la pâte en penchant la pointe du couteau en dehors ; la renverser ensuite sur un autre plafond ou une épaisse tourtière, mouillée ; dorer la surface supérieure, et la cerner à 3 centimètres de distance des bords ; la ciseler très légèrement sur le centre, avec la pointe d'un petit couteau.

Pousser le plafond à bon four (170 degrés), cuire le vol-au-vent 30 à 35 minutes ; quand il est de belle couleur, le sortir, l'ouvrir et le vider, en renforçant les parties faibles avec la pâte molle de l'intérieur. Glisser alors le vol-au-

1. En Bourgogne, on remplace les croûtes de vol-au-vent par des croûtes de pâte à échaudé cuite dans un plafond fermé. La méthode me paraît digne d'être prise en considération, à l'égard surtout des pays qui n'ont pas de bon beurre, ou bien dans les saisons où le feuilletage offre des difficultés d'exécution.

vent sur un plat chaud, le garnir avec un ragoût composé de ris de veau ou d'agneau coupés et sautés, des escalopes de foie-gras, également sautées, des quenelles de godiveau pochées, des truffes coupées en lames, des champignons, des crêtes et des quenelles. Dresser le ragoût par couches, en les arrosant avec de l'espagnole réduite avec les parures des truffes et un demi-verre de madère.

Réserver pour le haut un beau ris d'agneau entier, piqué, cuit à part, ainsi qu'une douzaine de belles crêtes de volaille, truffes et champignons.

Dresser le ragoût, par couches, en l'arrosant avec quelques cuillerées de sauce. Glacer le ris piqué, envoyer séparément une saucière de la sauce.

Saucisses de Munich (Bratwurst).

Pour préparer ces saucisses, il faut absolument avoir de la viande d'un veau tué pour ainsi dire au moment, c'est-à-dire encore chaude. Il faut en outre des boyaux fins et frais, bien propres.

Retirer avec soin la peau et les nerfs à 2 kilogrammes et demi de viande prise sur le cuissot; la piler, peu à peu, jusqu'à ce qu'elle soit convertie en pâte. Les charcutiers de Munich ne pilent pas la viande, parce qu'ils n'ont pas de mortier, ils la battent simplement sur le billot avec un maillet en bois; mais, en la pilant, on conserve mieux le suc de la viande.

Quand la viande est bien pilée, elle forme un corps élastique comme du caoutchouc.

La sortir alors du mortier, et la rouler sur la table, par petites parties longues et minces; puis, les couper avec un couteau afin de diviser les fibres qui auraient pû rester entières.

Piler 500 grammes de lard frais; le passer au tamis, le remettre dans le mortier et lui mêler peu à peu la viande de veau; les piler ensemble jusqu'à ce que le mélange soit opéré; incorporer alors au hachis, peu à peu, un quart de litre d'eau légèrement tiède.

Assaisonner avec sel et poivre. Entonner la farce dans le boyau, le nouer de 6 à 8 centimètres de long. Faire pocher les saucisses 20 minutes à l'eau bouillante, sans ébullition, comme pour les quenelles; les égoutter ensuite.

On mange ces saucisses chaudes, avec de la moutarde; elles sont excellentes, mais elles doivent être préparées du jour même.

Rissoles à l'anglaise.

Émincer quelques tranches de bon foie de veau; ajouter quelques foies de

volaille ou parures de foie-gras, des parures de truffes crues; les faire revenir à feu vif, avec du lard ; les assaisonner, les arroser avec 4 cuillerées de madère ; faire réduire celui-ci, et retirer la casserole du feu.

Quand les viandes sont froides, les piler, les passer au tamis; déposer l'appareil dans une terrine, lui incorporer quelques cuillerées de truffes, un peu de glace fondue ou de sauce réduite.

Avec cet appareil, et du demi-feuilletage, préparer des rissoles, en les coupant avec un coupe-pâte cannelé ; les tremper dans des œufs battus, les paner, les plonger, peu à la fois, à grande friture chaude, pour les frire de belle couleur; les dresser en buisson sur une serviette pliée.

Farce cuite de veau.

Parer 500 grammes de filets-mignons de veau, les couper en petits dés, les mettre dans une terrine avec 350 grammes de lard frais, également coupé en dés.

Faire revenir dans une casserole 2 ou 3 cuillerées d'oignon haché ; quand il est de couleur blonde, lui mêler les viandes de la terrine ; les assaisonner avec sel et épices, les faire revenir jusqu'à ce qu'elles soient à peu près cuites; ajouter alors 5 à 6 champignons hachés; les cuire jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité. — Retirer les viandes du feu, les laisser refroidir, les piler avec un quart de leur volume de panade; ajouter 3 ou 4 jaunes d'œuf, passer cette farce au tamis, la mettre dans une terrine, la travailler quelques minutes, et lui mêler une pincée de persil haché.

Timbale de filets-mignons de veau.

Parer 2 filets-mignons de veau, en supprimant l'épiderme ; les couper transversalement en escalopes d'un centimètre d'épaisseur; assaisonner avec sel et épices.

Faire revenir au beurre 2 cuillerées d'oignon haché; lui mêler les escalopes, les faire revenir jusqu'à ce que les viandes soient raidies ; ajouter 250 grammes de jambon cru coupé en carrés minces, et 4 ou 5 truffes crues, pelées, coupées en tranches ; les faire revenir ensemble quelques minutes; mouiller le ragoût avec le quart d'un verre de madère ; faire tomber le vin à glace, retirer la casserole du feu.

Hacher les parures crues des truffes avec 250 grammes de viande maigre de veau, autant de lard frais et 150 grammes de jambon cru ; ajouter un morceau

de mie de pain ramollie et exprimée ; assaisonner le hachis avec épices, mais peu de sel ; le hacher encore jusqu'à ce que le mélange soit opéré.

Foncer un moule à timbale avec de la pâte à foncer, aux jaunes d'œuf ; masquer le fond et le tour de la caisse avec une couche du hachis préparé ; emplir le vide avec le ragoût ; masquer aussi le dessus avec une couche de hachis, replier la pâte des bords sur celui-ci ; couvrir la timbale avec un rond de pâte mince, en la soudant avec celle des bords ; poser la timbale sur un petit plafond, la pousser à four modéré. — Un quart d'heure après, couvrir la pâte en dessus, avec du papier, la tenir au four une heure.

Au moment de servir, renverser la timbale sur un plat, faire une ouverture ronde sur le haut, et verser dans l'intérieur un peu de bonne espagnole réduite avec du madère, mêlée avec quelques petites quenelles ; remettre le couvercle à la timbale, l'envoyer aussitôt.

Paupiettes (brasciole) à la milanaise.

Hacher 200 grammes de viande maigre de veau, ensemble avec un morceau de graisse de rognon de bœuf et un morceau de jambon ou petit-salé ; quand le hachis est fini, ajouter une pointe d'ail, aromates, brin de menthe ou de sauge, sel, poivre, muscade ; le lier avec un œuf entier.

Sur des filets-mignons de veau bien blanc, couper une douzaine de tranches ; les parer de même forme, les battre, afin de les obtenir très minces, de la largeur de 7 à 8 centimètres et à peu près de même longueur ; les étaler alors sur la table, les assaisonner ; poser sur chacune d'elles une petite portion du hachis préparé ; les rouler sur elles-mêmes, en fermer l'ouverture des deux bouts avec une tranche mince de jambon cru ; les enfiler alors par le travers avec une petite brochette, en les alternant avec une lame très mince de jambon cru ; les fariner légèrement, les faire cuire dans une casserole plate avec du beurre épuré, en les retournant. Quand elles sont de belle couleur, les dresser sur un plat avec le beurre de leur cuisson, les entourer avec des citrons coupés.

Paupiettes allemandes (Fil-fankucken).

Mettre dans une terrine 6 cuillerées de farine, la délayer avec 6 œufs entiers et un grand verre de lait ; ajouter un grain de sel, une pincée de fleurs de muscade en poudre ; passer le liquide au tamis. — Avec cet appareil et du beurre, cuire quelques larges omelettes, dans une grande poêle, en les tenant plates et aussi minces que possible ; les renverser sur une plaque à mesure qu'elles sont cuites, les parer carrément, les laisser refroidir.

D'autre part, piler les chairs d'un filet-mignon de veau cuit; lui mêler 250 grammes de jambon et 5 ou 6 foies de volaille, cuits au beurre; assaisonner l'appareil, ajouter un œuf entier et un jaune, le passer au tamis; en étaler une couche sur les omelettes, les diviser en bandes, ayant 12 centimètres de long sur 5 de large, les rouler sur elles-mêmes, en formant des paupiettes; les ranger dans une casserole plate, beurrée, en les posant l'une à côté de l'autre; les arroser avec du beurre, les saupoudrer avec de la panure, les cuire un quart d'heure au four modéré; les sortir, les parer, les dresser sur un plat bien chaud.

Paupiettes de veau, glacées. (Dessin 176.)

Prendre 3 filets-mignons de veau, ou simplement une petite noix de veau, parée; sur ces viandes, couper des tranches minces de 7 à 8 centimètres de long et 6 centimètres de large; les humecter légèrement, les battre avec le couperet afin d'en diminuer l'épaisseur; les parer carrément, les assaisonner.

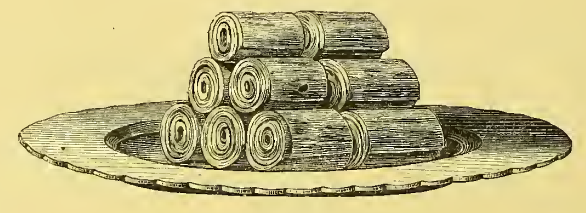


Fig. 176

Hacher les parures de veau, les piler, leur mêler un tiers de leur volume de panade, un morceau de beurre, un jaune d'œuf; assaisonner cette farce; quand elle est lisse, la passer au tamis; la déposer dans une terrine, lui incorporer quelques cuillerées de truffes hachées. — Étaler alors, sur chaque bande, une couche mince de cette farce, et les rouler sur elles-mêmes; les nouer avec du gros fil, les ranger l'une à côté de l'autre dans une casserole foncée avec lard et légumes émincés; mouiller à hauteur avec du bon bouillon et un peu de vin; ajouter un bouquet de persil garni d'aromates. Faire vivement réduire le liquide de moitié; poser alors la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle; retourner les paupiettes de temps en temps, en les arrosant. Quand elles sont cuites, les égoutter, les débrider, en parer les deux bouts, les dresser en buisson sur un plat. Allonger leur cuisson avec un peu de bon bouillon et du madère; la faire bouillir, la passer, la faire réduire à point, la lier avec un peu de sauce brune; ajouter quelques truffes crues.

Glacer les paupiettes au pinceau, et masquer le fond du plat avec un peu de sauce ; envoyer le restant dans une saucière.

Émincé de veau à l'italienne.

Couper une *sous-noix* de veau en tranches de l'épaisseur d'un centimètre ; les battre avec le manche du couteau afin de les élargir et en diminuer l'épaisseur ; les parer rondes du diamètre d'une pièce de 5 francs ; les assaisonner, les fariner légèrement, les ranger dans une casserole plate avec du beurre fondu, les faire revenir des deux côtés, en les retournant. Quand elles sont atteintes, les mouiller avec quelques cuillerées de madère, faire réduire le liquide à peu près à glace, sur feu vif; retirer alors les escalopes avec une fourchette, les dresser dans une bordure de riz, démoulée sur plat. Mêler à leur cuisson la valeur d'un décilitre et demi de sauce tomate, lui donner quelques bouillons, en la tournant ; les verser aussitôt sur les escalopes.

Schnitzel à la viennoise.

Supprimer la peau nerveuse à 2 bons filets-mignons de veau ; les couper en en biais, en escalopes d'un centimètre et demi d'épaisseur; les battre avec le manche du couteau, les hacher légèrement avec le dos de la lame; les arrondir, les assaisonner, les fariner, les tremper dans des œufs battus, les paner et les faire frire de belle couleur, dans un sautoir mince, avec du beurre épuré, bien chaud ; quand elles sont de belle couleur, les dresser en couronne sur un plat chaud. Verser un peu de bon jus dans le sautoir, le faire réduire d'un tiers ; lui mêler le jus d'un citron, le verser sur les schnitzel, en le passant.

Ragoût d'épaule de veau, aux légumes.

Couper une épaule de veau en moyens carrés ; en supprimer les os autant que possible. — Mettre dans une casserole 4 cuillerées de beurre, le faire chauffer ; ajouter les viandes, les faire revenir à bon feu jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur ; les saupoudrer alors avec une poignée de farine ; 2 minutes après, égoutter la graisse de la casserole, et mouiller peu à peu les viandes à hauteur avec du bouillon chaud ; tourner le ragoût sur feu jusqu'à l'ébullition ; faire réduire le liquide 5 minutes ; retirer alors la casserole sur le côté; ajouter un peu de sel, une pincée de poivre, un bouquet de persil garni d'aromates.

Si la sauce était pâle, lui mêler quelques gouttes de caramel : dans tous les cas elle doit être peu liée.

Trois quarts d'heure après, mêler aux viandes une garniture de petites carottes crues ou blanchies selon qu'elles sont tendres, quelques champignons crus, 2 douzaines de petits oignons, préalablement colorés dans une poêle. Assaisonner les légumes, couvrir la casserole, et continuer l'ébullition jusqu'à ce que la viande et les légumes soient cuits : la viande doit rester légèrement ferme, plutôt que trop cuite ; retirer le bouquet, et dresser le ragoût sur un plat.

Côtelettes de veau grillées, à la sauce Colbert. (Dessin 177.)

Couper 10 petites côtelettes de veau ; les battre, les parer de jolie forme ; les assaisonner, les tremper dans du beurre fondu, les paner, les ranger sur un gril, les faire griller un quart d'heure, à feu modéré, en les retournant ; les

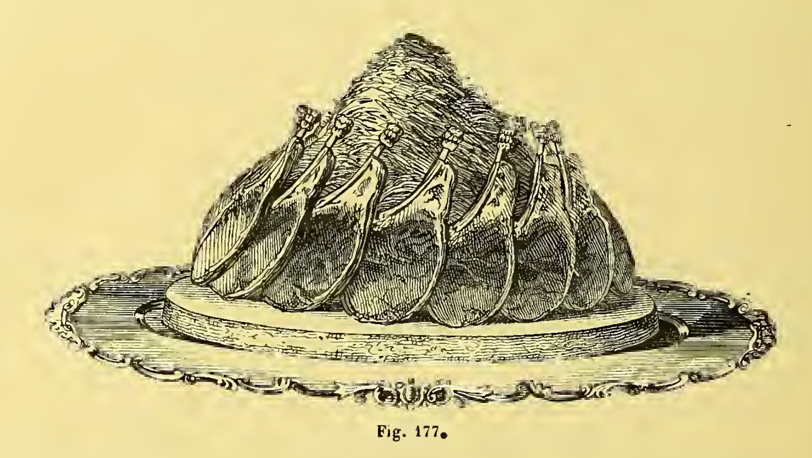


Fig. 177.

dresser en couronne sur un plat bien chaud ; garnir le centre de cette couronne avec des haricots verts, et masquer les côtelettes avec la sauce suivante :

Sauce Colbert. — Au point de vue de la simplicité de ses apprêts et de la finesse de ton, cette sauce est une des meilleures productions de l'école moderne ; il est vraiment regrettable qu'elle ne porte pas le nom du praticien qui l'a conçue, et plus regrettable encore que ce nom reste ignoré. C'est une inspiration heureuse, qui, une fois propagée, deviendra populaire. Par sa nature, cette sauce s'applique aussi bien aux viandes qu'aux poissons, et même à plusieurs espèces de légumes ; elle peut être servie avec des rôtis, des grillades et des fritures ; aucune sauce ne peut lui être comparée, et notons, en passant, que sa préparation n'exige ni beaucoup de science, ni beaucoup de travail.

Manier 150 grammes de bon beurre avec une forte pincée de persil haché, une pointe de muscade. — Verser dans une petite casserole 2 à 3 décilitres de glace de viande, fondue ; la faire bouillir, la retirer sur le côté, lui incorporer.

peu à peu, en la tournant vivement avec une cuiller, le beurre préparé, divisé en petites parties, mais en alternant le beurre avec le suc de 2 citrons; éviter l'ébullition. — Quand la sauce est bien liée, ajouter une cuillerée de madère froid; la retirer et la servir aussitôt.

Côtelette de veau à la berlinoise.

Parer 8 côtelettes de veau; hacher légèrement les chairs, des deux côtés, avec le couteau; assaisonner avec sel et poivre; les arrondir, les tremper dans des œufs battus, les paner.

Faire fondre 150 grammes de beurre, le verser dans une casserole plate, en l'épurant; quand il est chaud, ranger les côtelettes dans la casserole, les faire cuire, en les retournant; quand elles sont de belle couleur, les dresser à cheval, en ligne droite, sur un plat long, et dresser, de chaque côté, une garniture de longues pointes d'asperges blanches ou violettes, simplement cuites à l'eau salée. — Faire fondre 200 grammes de beurre, le verser dans une casserole, en l'épurant; le chauffer, lui mêler 4 à 5 cuillerées de panure sèche. Aussitôt que le pain est légèrement frit, verser cette sauce sur les asperges.

Côtelettes de veau à la bouchère.

Couper droit, l'os des côtes d'un bon carré de veau; couper sur le carré 6 ou 8 côtelettes ayant chacune un os; enlever simplement la chair des bouts, à la distance d'un centimètre des extrémités, afin de dégager une petite partie de l'os. Battre légèrement les côtelettes, les assaisonner sur les deux surfaces avec sel et poivre, les rouler dans du beurre fondu ou de l'huile, pour les faire griller à bon feu, en les retournant. Quand elles sont cuites, les dresser en couronne sur un plat chaud; les glacer au pinceau; placer entre chacune d'elles une tranche de beurre à la maître-d'hôtel, les entourer avec des citrons coupés.

Côtelettes de veau, glacées, à la lyonnaise.

Parer 8 côtelettes de veau; assaisonner avec sel et poivre; les ranger, l'une à côté de l'autre, dans un sautoir, avec du beurre fondu; les faire sauter à bon feu, en les retournant. Quand elles sont atteintes à point, en égoutter la graisse, et verser dans la casserole quelques cuillerées de bon jus; le faire vivement réduire 2 minutes, en retournant les côtelettes; quand le jus est tombé à glace, dresser les côtelettes en couronne sur un plat. Verser alors dans

la casserole la valeur de 2 décilitres d'espagnole et 4 cuillerées de madère; faire bouillir la sauce, en déglaçant la casserole; la finir avec un morceau de beurre, persil haché, cornichons coupés en dés ; la verser au fond du plat.

Côtelettes de veau, à la provençale.

Émincer 5 à 6 gros oignons blancs; les mettre dans une poêle avec du beurre ou du saindoux, les faire revenir de belle couleur, à feu modéré ; assaisonner, saupoudrer avec un peu de farine, mouiller avec du vin et du jus ; cuire le ragoût 10 à 12 minutes, à feu très doux.

D'autre part, faire revenir des deux côtés, dans une casserole plate, 8 côtelettes de veau, parées, assaisonnées et farinées ; aussitôt que les chairs sont raidies, égoutter la graisse de la casserole, et mouiller les côtelettes à moitié de hauteur avec du bouillon ; faire réduire le liquide 5 minutes, à bon feu, et retirer la casserole sur feu modéré ; la couvrir, la tenir ainsi jusqu'à ce que les côtelettes soient cuites, et le liquide réduit à peu près à glace ; leur mêler alors les oignons, une pointe de cayenne et persil haché. — Deux minutes après, dresser les côtelettes en couronne sur un plat, verser le ragoût dans le centre de cette couronne.

Côtelettes de veau, braisées, à la périgueux. (Dessin 178.)

Couper des côtelettes de veau du double de l'épaisseur ordinaire ; les parer,



Fig. 178.

en tenant l'os de côte court; couper l'os angulaire de la chaîne, enlever celui du dessous, et dégager les chairs du bout du manche. Larder de part en part la

noix des côtelettes avec des filets carrés de truffes crues. — Foncer une casserole plate avec lard et légumes émincés ; ranger les côtelettes sur ce fond. l'une à côté de l'autre, les mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon ; poser la casserole sur feu, faire réduire le mouillement de moitié ; couvrir les côtelettes avec du papier graissé, les retirer sur feu doux, et finir de les cuire à court mouillement, en additionnant de temps en temps un peu de bouillon.

Aussitôt que les côtelettes sont cuites, les égoutter, les dresser en couronne sur un anneau de farce, poché sur plat ; au centre de celui-ci, coller une petite croustade en pain, frite de belle couleur ; la garnir avec de petites truffes. Arroser le fond du plat avec la cuisson des côtelettes, passée, dégraissée, réduite avec les épluchures de truffe, liée avec un peu de sauce brune. Verser le restant dans une saucière.

Petits pâtés au jus, à la provençale.

Beurrer une douzaine de moules à *tartelette* (cannelés) dans le genre de ceux à *brioche;* les foncer avec de la pâte à foncer (V. petits pâtés à l'anglaise), les emplir avec du godiveau fini avec de la ciboulette ; couvrir avec un rond de papier beurré, cuire les pâtés à four modéré.

Abaisser, de l'épaisseur d'un tiers de centimètre, 250 grammes de feuilletage ; sur sa surface, couper 12 ronds cannelés du diamètre des moules foncés ; les ranger à mesure sur une plaque, les cuire de belle couleur. — Quand les petits pâtés sont cuits, les retirer du four, les démouler, les creuser sur le centre afin d'enlever une partie de la farce, et les garnir avec un gros salpicon composé de ris et cervelle de veau, mufle de bœuf, jambon et champignons, saucé avec un peu de bonne espagnole ; couvrir les pâtés, chacun avec un rond en feuilletage, les dresser en buisson.

Pâté de godiveau, à la mode de Metz.

Godiveau. — Peser 250 grammes de filets-mignons de veau, autant de chair de volaille : diviser ces viandes en morceaux, les hacher finement, les piler ; ajouter un œuf entier, les retirer.

Piler un kilogramme de graisse de rognon de veau, épluchée et hachée ; 5 minutes après, ajouter la viande, les piler ensemble, jusqu'à ce qu'elles soient converties en pâte. Assaisonner l'appareil, lui incorporer 2 cuillerées de pâte à chou (sans sucre) et ensuite un œuf entier ; quand il est lisse, compact, le retirer du mortier, le tenir sur glace une heure.

Avec les trois quarts de l'appareil, mouler des quenelles, à l'aide de 2 cuil-

lers à bouche, (page 317); les ranger à mesure dans une casserole plate, beurrée ; les faire pocher au four doux.

Foncer un moule à pâté-chaud avec de la pâte à dresser (page 184); masquer le fond et le tour de cette pâte avec la farce réservée, en l'étalant en couche mince; ranger les quenelles dans le vide du pâté, en les dressant en couronnes superposées, et en alternant chaque quenelle avec une lame de truffe crue; garnir le vide des couronnes avec des escalopes de ris de veau, revenues au beurre, entremêlées avec quelques lames de truffe. Monter l'appareil un peu en dôme, le masquer avec des bardes minces de lard, et ensuite avec une abaisse en pâte; souder celle-ci sur les bord; pincer le tour, orner le couvercle avec quelques feuilles imitées, faire une cheminée sur le haut, puis dorer le dôme, et pousser le pâté à four doux ; le cuire une heure. En le sortant, le dresser sur un plat, enlever le couvercle, retirer le lard, et masquer les quenelles avec de la sauce madère, peu liée; remettre le couvercle, et envoyer le pâté.

Petits pâtés russes, au godiveau.

Mettre 300 grammes de godiveau (page 297) dans une terrine, lui mêler un peu de ciboulette hachée.

Avec cet appareil et de la pâte feuilletée, préparer des petits pâtés, soit en forme de carré long ou de porte-manteau, soit en forme de grosse rissole; les ranger sur plaque mouillée; les dorer et les cuire à four chaud; les dresser sur serviette.

Timbale de veau, à la française.

Préparer 8 à 900 grammes de farce à quenelle dans les conditions prescrites pour les quenelles de veau à la toulouse (page 317). Quand elle est passée, la déposer dans une terrine, la travailler à la cuiller, et la lisser; en essayer une petite partie. la rectifier au besoin. — Beurrer un moule à timbale ; laisser bien refroidir le beurre, sur glace.

Blanchir 3 ris de veau, les faire refroidir entre deux plafonds ; les diviser en tranches un peu épaisses. — Faire revenir dans une casserole, avec du lard fondu, 2 cuillerées d'oignon haché; quand il est de couleur blonde, ajouter 250 grammes de jambon cru, coupé en carrés minces, ainsi qu'une quinzaine de têtes de champignon, épluchées, fendues en deux sur le travers; quelques minutes après, ajouter les tranches de ris de veau; les assaisonner; aussitôt que l'humidité est réduite, les mouiller avec le quart d'un verre de madère. Couvrir la casserole, faire réduire le liquide de moitié; lier alors le ragoût avec

3 cuillerées de sauce brune réduite avec un peu de bon fonds, mais tenue serrée ; le laisser refroidir.

Foncer le moule beurré, au fond et autour, avec une couche de farce d'un centimètre d'épaisseur; la lisser, en l'appuyant avec le revers d'une cuiller trempée à l'eau tiède ; emplir le vide avec le ragoût préparé ; couvrir le dessus avec une couche de la même farce, tenue en réserve, la masquer avec un papier beurré.

Poser le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante, arrivant à moitié de sa hauteur, faire pocher la timbale trois quarts d'heure, au bain-marie, sur feu très doux.

Dix minutes avant de servir, sortir le moule, renverser la timbale sur un plat, la masquer avec un peu de sauce réduite au madère.

Aspic de veau à la normande. (Dessin 179.)

Avec un demi-foie de veau bien blanc, préparer un appareil de pain de foie (Voir pain de foie de veau à la française); le faire cuire dans un moule

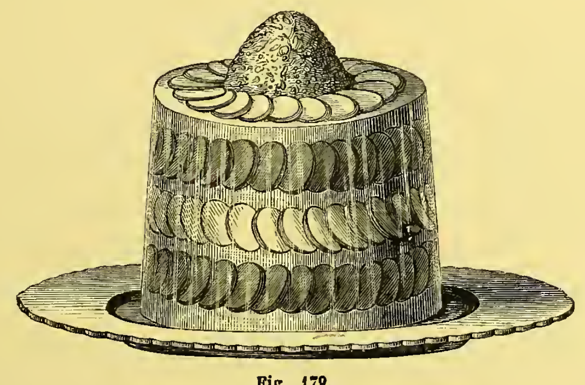


Fig. 179.

à charlotte; le laisser refroidir ; le parer ensuite, le couper en tranches, et diviser celles-ci en ronds, à l'aide d'un coupe-pâte uni ; masquer ces ronds avec une sauce chaufroix brune : laisser bien refroidir la sauce. — Avec le même coupe-pâte, couper une égale quantité de ronds de langue à l'écarlate.

Couper en tranches 2 ou 3 ris de veau blanchis; les cuire au beurre, en les tenant bien blanches; les laisser refroidir sous presse ; les diviser alors en ronds de même grandeur que ceux en pain de foie ; les masquer aussi avec une sauce chaufroix blonde. — Couper en tranches de gros champignons cuits; les masquer aussi avec une sauce chaufroix blonde, les ranger à côté des ris. — Placer

un moule à cylindre dans une terrine, l'entourer avec de la glace pilée, et faire prendre au fond une couche de gelée ; sur cette couche, dresser une couronne de ronds de langue et de ronds de pain de foie, en les alternant ; la couvrir, peu à peu, avec de la gelée, et, aussitôt que celle-ci est prise, dresser sur elle une couronne de ronds de ris de veau, masqués à blanc ; couvrir encore cette couronne avec de la gelée, et dresser une autre couronne de ronds de langue écarlate et pain de foie, alternés. — Emplir le moule à hauteur, et, une demi-heure après, démouler l'aspic sur un plat froid. Dresser sur le haut une couronne de champignons saucés à blanc, et, dans le centre, une salade de légumes liés à la mayonnaise.

Montglas de veau à la russe.

Couper un filet-mignon de veau cuit, en petits filets d'un tiers de centimètre d'épaisseur sur 3 de longueur (valeur de 250 grammes) ; déposer ces filets dans une terrine, les mêler avec moitié de leur volume de pieds de veau cuits, refroidis, coupés aussi en filets ; ajouter une égale quantité de fraise de veau, autant de langue écarlate, autant de champignons cuits, autant de cornichons et d'*agoursis* coupés comme la viande ; assaisonner l'appareil avec sel et poivre, huile, vinaigre et moutarde ; le mêler, en le sautant, le faire macérer une demi-heure ; égoutter le liquide, et lier l'appareil avec quelques cuillerées de mayonnaise ; le saupoudrer avec ciboulette et persil hachés, le dresser sur un plat froid ; lisser le dessus, le décorer avec des détails en cornichons et betterave ; l'entourer avec des croûtons de gelée ou des moitiés d'œufs durs.

Montglas de veau aux croûtons.

Parer un filet-mignon de veau rôti, en supprimant les parties nerveuses ; distribuer les chairs en tranches d'un tiers de centimètre d'épaisseur sur 3 de largeur ; couper traversalement ces tranches de façon à obtenir de petits filets carrés ; les mettre dans une casserole, ajouter moitié de leur volume de langue écarlate et de champignons cuits, coupés comme la viande ; les lier avec un peu d'espagnole réduite au madère ; chauffer les viandes sans ébullition, assaisonner avec une pointe de cayenne ; les dresser sur un plat, les entourer avec des croûtons de pain, frits au beurre, glacés.

Croustade de veau. (Dessin 180.)

Préparer une bouillie de pouleinte (Voir aux farineux) ; quand elle est de

consistance voulue, la verser dans une large casserole beurrée, la laisser refroidir plusieurs heures. La démouler ensuite sur un rond de papier disposé sur un plafond renversé.

Tailler alors la croustade dans le genre représenté par le dessin ; la beurrer à l'aide du pinceau, la pousser à four très vif, simplement pour la saisir et la glacer; la retirer, la glisser sur un plat; creuser légèrement sa surface supérieure, la tenir au chaud.

Escaloper 3 filets-mignons de veau avec des bardes de lard, les faire cuire à four modéré, en les tenant vert-cuits ; les distribuer en tranches d'une

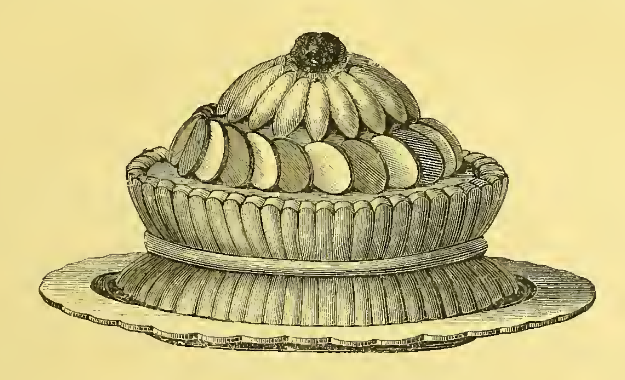


Fig. 180.

égale épaisseur ; parer celles-ci de forme ovale, les ranger dans une petite casserole plate, les arroser avec une sauce blonde réduite à l'essence de champignons.

Couper, sur une langue à l'écarlate cuite au moment, des tranches de même dimension que celles de veau, les glacer au pinceau.

Au moment de servir, garnir le centre de la croustade avec une garniture composée de cervelles de veau, de quenelles de godiveau et des morilles ; autour de celle-ci, dresser une couronne d'escalopes de veau, alternées avec des tranches de langue écarlate. Au-dessus de cette couronne, dresser en rosace une douzaine de moyennes quenelles de veau moulées à la cuiller, pochées. Poser une belle truffe au centre de la rosace, et masquer les quenelles avec un peu de sauce blonde ; envoyer une saucière séparément.

Veau à la marengo.

Couper en carrés 7 ou 800 grammes de viande maigre de veau, prise du côté du jarret; les mettre dans une casserole avec de l'huile ou du beurre, les faire revenir jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité; assaisonner avec sel et

épices; ajouter un bouquet garni d'aromates, 250 grammes de petit-salé blanchi, coupé en carrés, et 2 douzaines de petits oignons, simplement colorés dans une poêle. Retirer aussitôt la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle, finir de cuire ainsi les viandes : elles doivent rester un peu fermes.

Au moment de servir, dégraisser le ragoût à moitié seulement; arroser avec quelques cuillerées de sauce tomate; ajouter une pincée de poivre doux d'Espagne ou une pointe de cayenne; donner un seul bouillon à la sauce. Dresser le ragoût sur un plat chaud, en supprimant le bouquet.

Langues de veau, en tortue.

Cuire une heure, à l'eau salée, 4 ou 5 langues de veau; les égoutter, les faire braiser avec 250 grammes de petit-salé, blanchi.

Dans l'intervalle, couper en moyens carrés une cervelle de veau cuite; les mettre dans une casserole avec 2 douzaines de champignons cuits, autant de petites quenelles moulées à la cuiller, et pochées. — Quand les langues sont cuites, les retirer, ainsi que le petit-salé; les glacer au pinceau, les tenir au chaud.

Allonger leur cuisson avec un peu de bouillon et de madère; la faire bouillir, la passer, la dégraisser; lui mêler moitié de son volume de sauce tomate liée. Faire bouillir vivement cette sauce quelques minutes, afin de la réduire à consistance voulue; la retirer sur le côté, lui mêler une pincée de cayenne et les langues coupées en deux sur leur longueur; les faire mijoter un quart d'heure. — Dresser les langues en couronne, avec les garnitures au milieu, et le petit-salé coupé en carrés; ajouter quelques tranches de cornichons, les masquer avec la sauce.

Langues de veau, froides, à la macédoine.

Faire cuire à l'eau 5 ou 6 petites langues de veau, salées; en les sortant de leur cuisson, les faire refroidir entre 2 plafonds; en supprimer la peau, les arrondir sur le bout épais, les couper droites sur les deux surfaces, les fendre en deux sur leur longueur; les glacer entièrement à l'aide du pinceau, les napper avec un peu de gelée mi-prise, afin de leur donner du brillant.

D'autre part, préparer une macédoine de légumes composée avec des choux de Bruxelles, des petits bouquets de choux-fleurs, des carottes, des pommes de terre en boules, des haricots verts en tronçons ou en losanges, des pointes d'asperges et des petits-pois : tous ces légumes doivent être blanchis séparé-

ment, assaisonnés en salade, montés symétriquement en pyramide sur le centre d'un plat; autour de la salade, dresser les moitiés de langue, en couronne, avec le bout pointu en haut; les entourer avec de la gelée, envoyer séparément une sauce tartare ou ravigote.

Grenadins de veau à la jardinière.

Couper sur une noix ou des filets-mignons de veau 8 à 10 tranches d'un centimètre d'épaisseur; les humecter, les battre légèrement avec le plat d'un couperet, les parer de forme ovale, d'une égale dimension, correspondant au volume d'une côtelette de veau.

Quand elles sont parées, les piquer avec 4 rangs de lardons, mais seulement sur le centre d'une surface; les faire braiser dans un sautoir, les glacer en les arrosant avec leur cuisson; les dresser en couronne sur le fond d'un plat, et dresser une garniture à la jardinière dans le centre de cette couronne.

Jardinière de légumes. — Prendre quelques cuillerées de carottes et autant de navets coupés en boules, autant de concombres coupés en ronds à l'emporte-pièce, de haricots verts coupés en losange, de petits-pois et de haricots flageolets : tous ces légumes doivent être blanchis ou cuits séparément. — Au dernier moment, les mettre ensemble dans une casserole avec du beurre, les chauffer vivement, en les sautant; assaisonner avec sel, pincée de sucre; lier avec un peu de bonne béchamel chaude, bien réduite, succulente.

Pâté-chaud à la financière. (Dessin 181.)

Foncer un moule à pâté-chaud, avec de la pâte à dresser (p. 184); masquer la pâte au fond et autour avec une couche de godiveau aux fines-herbes. Emplir

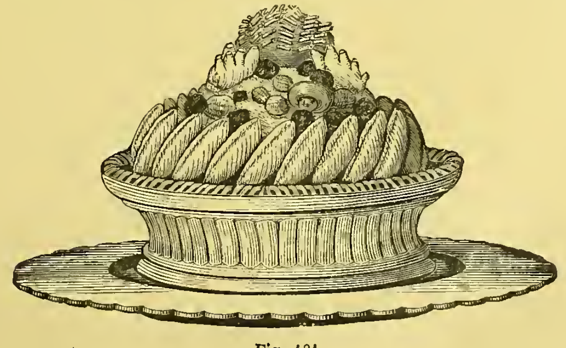


Fig. 181.

le vide avec des escalopes de ris de veau ou d'agneau, sautées aux fines-herbes, refroidies ; masquer les viandes avec une autre couche de godiveau ; couvrir

le pâté avec une abaisse de pâte ; pincer la crête tout autour ; la dorer, ainsi que le dessus : cuire le pâté une heure, à four modéré, en le couvrant avec du papier.

Mouler à la cuiller une quinzaine de quenelles de veau (page 317); les faire pocher. Piquer un gros ris d'agneau, le faire cuire, en le glaçant. — Préparer un ragoût composé d'escalopes de foie gras cuit, de crêtes, de truffes et têtes de champignon.

Au moment de servir, sortir le pâté du four ; le déballer, enlever le couvercle et la farce supérieure ; en éponger la graisse, le glisser sur un plat.

Arroser les viandes avec un peu d'espagnole réduite au madère ; dresser les quenelles autour, en couronne, ranger le ragoût dans le milieu et poser le ris de veau sur le haut ; envoyer séparément une saucière de sauce madère.

Coulibiac à la moldave.

Émincer 2 rognons de veau, les mettre dans une terrine, assaisonner, leur mêler 4 cuillerées de fines-herbes cuites. — Cuire 2 cervelles de veau, les diviser chacune en deux parties, couper chaque moitié en tranches ; assaisonner, et saupoudrer aussi avec des fines-herbes.

Étaler sur une serviette farinée une abaisse de pâte à coulibiac un peu plus longue que large ; sur son centre, ranger une couche de riz cuit dans les conditions prescrites page 21 ; masquer ce riz avec une couche d'œufs hachés, mêlés avec du persil ; masquer les œufs avec les cervelles, et celles-ci avec du riz, puis avec les rognons ; masquer aussi ceux-ci avec une couche de riz ; relever alors les bords de la pâte sur l'appareil, de façon à le masquer entièrement ; renverser le pâté sur une plaque, à l'aide de la serviette ; le tenir 35 minutes à température douce. Humecter alors la pâte avec du beurre fondu, la saupoudrer avec de la panure, cuire le pâté une heure, à four modéré ; le dresser sur un plat long, envoyer en même temps une sauce madère.

Carbonnade de veau à la toulousaine.

Larder les chairs intérieures d'une petite noix de veau avec des lardons de jambon cru ; la piquer, la saler légèrement, la mettre dans une casserole avec du lard fondu, la faire revenir à feu modéré ; quand elle est colorée sur toutes ses surfaces, lui mêler une vingtaine de petits oignons, autant de petites carottes nouvelles ; un quart d'heure après, ajouter 2 ou 3 moyens artichauts parés, coupés en quartiers.

Au bout de 20 minutes, ajouter une vingtaine de petites cèpes propres

une poignée de haricots-verts coupés en tronçons, 2 tomates égrenées, coupées en morceaux, un bouquet de persil renfermant une gousse d'ail et quelques clous de girofle ; fermer la casserole, la poser sur feu modéré ou à la bouche du four.

Quand les légumes ont réduit leur humidité, retourner la noix de veau, la mouiller avec un peu de bouillon ; continuer la cuisson à feu modéré jusqu'à ce que le veau et les légumes soient cuits ; les dresser sur un plat chaud.

Cervelles de veau, à l'oseille.

Choisir 3 cervelles de veau bien fraîches, car rien n'est défectueux, désagréable au goût et malsain, comme une cervelle laissant à désirer sous ce rapport. — *Limoner* les cervelles, c'est-à-dire en supprimer l'épiderme superficiel, les faire dégorger 2 heures. — Faire bouillir 2 litres d'eau avec une poignée de sel, un bouquet de persil garni de thym et de laurier, un demi-verre de vinaigre blanc, un oignon émincé, un morceau de racine de céleri, grains de poivre et clous de girofle ; 5 minutes après, plonger les cervelles dans le liquide, les cuire 12 minutes.

Au moment de servir, les égoutter, à l'aide de l'écumoire ; beurrer légèrement les surfaces, les dresser en triangle sur une garniture d'oseille.

Subrics de cervelles, à l'italienne.

Retirer la peau sanguine à 2 cervelles de veau, les faire dégorger une demi-heure ; les éponger, les couper en petits dés ; assaisonner avec sel, poivre et muscade ; les saupoudrer avec un peu de parmesan râpé, leur mêler un œuf battu : l'appareil doit être à peine lié. — Verser du beurre épuré dans une casserole plate ; quand il est chaud, prendre l'appareil avec une cuiller, par petites parties, les laisser tomber en rond, dans le beurre, à distance ; les cuire, en les retournant ; les dresser en buisson sur un plat, les entourer avec des citrons coupés.

Cervelles de veau, à la matelote.

Limoner 3 cervelles de veau, fraîches ; les plonger à l'eau bouillante ; 2 minutes après, les retirer, les éponger, les diviser chacune en deux parties.

Émincer une carotte et 2 oignons ; ajouter 300 grammes de petit-salé blanchi, coupé en petits carrés, un bouquet d'aromates, clous de girofle et parures de champignon ; les faire revenir, mouiller avec 4 verres de vin rouge ; couvrir la casserole, faire réduire le liquide d'un quart ; ajouter alors les cervelles, les

cuire 7 à 8 minutes. Passer la cuisson dans une autre casserole, la dégraisser, la faire réduire en demi-glace ; la lier avec un peu de sauce brune.

Mêler à cette sauce une douzaine de moyens champignons crus, la faire bouillir à couvert, quelques minutes ; ajouter les cervelles, le petit-salé, 2 douzaines de petits oignons glacés, et autant d'olives blanchies ; faire mijoter le ragoût 10 minutes ; dresser les cervelles, chacune sur un croûton de pain, frit au beurre, les entourer avec les garnitures.

Coquilles de cervelles de veau.

Couper en petits dés 2 cervelles cuites ; les mettre dans une terrine, assaisonner. — Verser dans une casserole quelques cuillerées de béchamel passée, la faire réduire, en lui incorporant, peu à peu, quelques cuillerées de glace fondue ; quand elle est succulente et crémeuse, lui mêler 4 cuillerées de fines-herbes cuites ; 2 minutes après, ajouter le salpicon de cervelles, et retirer la casserole du feu.

Avec cet appareil, emplir 7 à 8 coquilles de table ; le lisser, le saupoudrer avec du parmesan râpé ou de la panure ; arroser avec du beurre, et glacer à la salamandre ; dresser les coquilles sur un plat ou sur serviette.

Cromesquis de cervelle de veau.

Verser dans une casserole la valeur d'un verre de bonne sauce brune, passée ; la réduire quelques minutes, en lui incorporant peu à peu 4 cuillerées de glace fondue et un peu de madère ; quand elle est réduite et serrée, la retirer du feu, lui mêler 2 cervelles de veau, cuites, coupées en petits dés ; ajouter à celles-ci, moitié de leur volume de langue écarlate et autant de champignons cuits, également coupés en dés ; amalgamer le salpicon avec la sauce, l'assaisonner avec une pointe de muscade, le verser dans une terrine.

Quand il est refroidi, le diviser en parties égales, et les rouler en forme de bouchon ; les aplatir légèrement, et les envelopper tour à tour avec une bande d'hostie ou pain à chanter, ramolli entre deux linges humides.

Prendre alors les cromesquis, un à un, les tremper dans une pâte à frire, les plonger à grande friture chaude, peu à la fois ; quand la pâte est sèche, de belle couleur, les égoutter, les dresser sur une serviette pliée, avec un bouquet de persil frit.

Cervelles de veau, à la ravigote chaude.

Cuire 3 cervelles de veau, en procédant comme il est dit plus haut ; les

égoutter, les dresser sur un plat, les masquer avec une sauce ainsi préparée :

Sauce ravigote chaude. Verser dans une casserole la valeur d'un demi-verre de vinaigre; ajouter au liquide un bouquet d'estragon, quelques échalotes et grosses épices; faire réduire le liquide de moitié; ajouter alors quelques cuillerées de sauce blonde, un peu consistante; la faire bouillir quelques minutes, la passer, la tenir au chaud.

Hacher fin une pincée de feuilles de persil, une de feuilles d'estragon, une de pimprenelle, une de cerfeuil; les mettre dans le coin d'une serviette, et tremper celle-ci dans l'eau bien chaude; en exprimer l'humidité, les mêler alors à la sauce, finir celle-ci avec 3 ou 4 cuillerées de bonne huile d'olives.

Pain de foie de veau, à l'allemande.

Choisir un bon foie de veau (600 gr.), le gratter avec un couteau afin de retirer les fibres ou *grappes* des chairs; passer celles-ci au tamis, les assaisonner, leur mêler une petite pincée d'oignon haché, et persil.

Mettre 300 grammes de beurre dans une terrine tiède, le travailler avec une cuiller afin de le lier en crème; ajouter 7 à 8 jaunes d'œuf l'un après l'autre.

Quand l'appareil est mousseux, lui mélanger une pincée de farine, 3 poignées de panure blanche, enfin le foie de veau; l'assaisonner, en essayer une petite partie dans un moule à tartelette, en le faisant pocher au four.

Beurrer un grand moule uni, à cylindre, le paner avec de la panure, l'emplir avec l'appareil; le poser sur un petit plafond avec un peu d'eau, le masquer en dessus avec du papier beurré, le cuire trois quarts d'heure au four modéré; sortir alors le moule, en égoutter la graisse, et renverser le pain sur un plat chaud; le masquer avec une sauce piquante.

Pain de foie de veau, à la française.

Hacher un petit oignon, le faire revenir dans une poêle avec 100 grammes de lard fondu; ajouter une feuille de laurier, un peu de thym, 150 grammes de lard frais, coupé en petits dés, et enfin, 6 à 700 grammes de foie de veau émincé; assaisonner celui-ci avec sel, poivre, épices; le sauter souvent; quand il est à peu près cuit, le saupoudrer avec quelques cuillerées de champignons frais, hachés, ainsi qu'avec quelques pelures de truffes fraîches; mouiller avec un demi-verre de madère, faire vivement réduire le liquide, retirer la poêle du feu, et laisser refroidir l'appareil; le piler, lui mêler un tiers de son volume

de panade ; ajouter 2 œufs entiers et 4 jaunes ; quelques secondes après, passer la farce au tamis ; la déposer dans une terrine, l'assaisonner, la travailler quelques minutes avec une cuiller.

Beurrer un moule uni, à cylindre, l'emplir avec la farce ; faire pocher celle-ci au bain-marie : 40 minutes.

Au moment de servir, renverser le pain sur un plat chaud, l'arroser avec un peu de sauce madère.

Pain de foie de veau, glacé.

Émincer 6 à 800 grammes de bon foie de veau ; le faire revenir à feu vif, avec lard et aromates, sel, épices. Laisser refroidir, piler, passer. Mêler alors à l'appareil une égale quantité de hachis de porc frais ; le déposer dans une terrine, ajouter un salpicon (en dés moyens) composé de truffes et langue à l'écarlate, de tetine de veau ou simplement du lard cuit : ce salpicon doit former à peu près le tiers du volume de l'appareil de foie.

Masquer intérieurement un grand moule à charlotte, au fond et autour, avec des bardes minces de lard ; verser l'appareil dans le moule, le couvrir avec du lard ; le placer dans un petit plafond avec 4 verres d'eau chaude dedans, le pousser à four doux, cuire le pain trois quarts d'heure.

A défaut de four, le cuire dans une casserole avec du feu sur le couvercle ; le sortir, le laisser refroidir 5 à 6 heures.

Tremper le moule à l'eau bouillante, passer la lame tout autour, entre le moule et le pain, démouler celui-ci sur une assiette renversée ; retirer les bardes de lard, lisser les surfaces avec la lame du couteau trempée à l'eau chaude, les glacer au pinceau. Enlever le pain avec un couvercle lisse de casserole, le dresser sur un plat froid, l'entourer avec de la gelée hachée ou en croûtons.

Pain de foie de veau, à la gelée. (Dessin 182).

Faire revenir, avec du lard, 1 kilogramme de foie de veau émincé ; ajouter sel, épices, aromates. Quand il est atteint, arroser avec un demi-verre de madère, et faire réduire. Laisser refroidir le foie, le piler, le passer au tamis ; le mettre dans une terrine, le travailler avec une cuiller, et lui mêler d'abord, peu à peu, 2 décilitres de bonne sauce brune, réduite, puis 3 à 4 décilitres de gelée grasse, liquide et à peine tiède. Verser l'appareil dans une casserole, le lier sur glace ; quand il commence à devenir consistant, le retirer ; lui mêler alors 4 cuillerées de langue écarlate et une égale quantité de truffes, cuites, coupées en

dés. Verser aussitôt l'appareil dans un moule uni, à cylindre, placé dans une terrine avec de la glace pilée autour.

Une heure après, tremper vivement le moule à l'eau chaude, l'essuyer, et

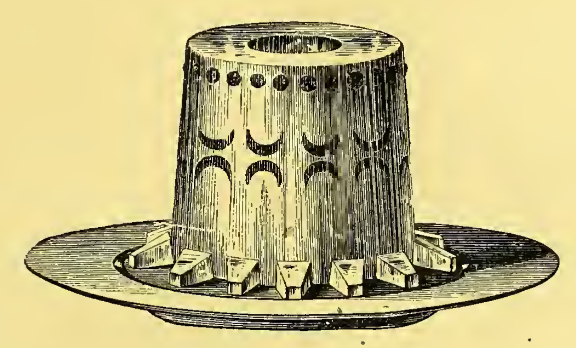


Fig. 182.

renverser le pain de foie sur un plat ; napper légèrement les parois au pinceau, avec la gelée mi-prise ; les décorer avec des ronds et des croissants de truffe ; croûtonner le fond du plat.

Foie de veau à la parisienne.

Larder intérieurement un petit foie de veau, avec des filets de lard et de jambon crus, assaisonnés, en opérant par le dessous, de façon que les filets ne traversent pas sur le haut ; le déposer dans une terrine ; l'assaisonner avec sel et épices, quelques branches de persil, feuilles de laurier, thym, parures de truffe ; le faire mariner 2 heures ; l'envelopper dans un large carré de crépine de porc, en l'entourant avec les ingrédients de la marinade; maintenir la crépine de porc avec de la ficelle.

Hacher 200 grammes de lard; le faire fondre dans une casserole ; ajouter le foie, le faire revenir un quart d'heure ; couvrir la casserole, la retirer sur feu très doux, et cuire le foie une heure, en le retournant ; lui mêler alors 2 douzaines de petites carottes, autant de petits oignons colorés à la poêle avec beurre et sucre, et à moitié cuits ; placer les oignons d'un côté, et les carottes de l'autre ; saler, couvrir la casserole, continuer la cuisson à feu doux.

Une heure après, le foie et les légumes doivent se trouver cuits. Égoutter le foie, le débrider, le dresser sur un plat avec les légumes autour ; égoutter la graisse, verser dans la casserole un verre de vin blanc et un peu de jus ; faire réduire le liquide de moitié, le lier avec un peu d'espagnole ; quelques minutes après, ajouter une pincée de poivre, et verser cette sauce sur le foie, en la passant.

Soufflé de foie de veau.

Émincer le tiers d'un foie de veau ; le faire revenir à feu vif, dans une poêle, avec du lard râpé et fondu; l'assaisonner, en le sautant; ajouter quelques pelures de truffe, le saupoudrer avec une pincée de thym pulvérisé ; quand il est bien atteint, le retirer du feu, le laisser refroidir, le piler.

Piler un morceau de panade (le cinquième du volume du foie) avec une égale quantité de tetine de veau, cuite : à défaut de celle-ci un morceau de beurre. Quand les deux corps sont incorporés, ajouter peu à peu le foie pilé ; assaisonner la farce, la passer au tamis, la déposer dans une terrine, lui incorporer 4 ou 5 cuillerées de sauce madère réduite avec un peu de glace, 6 jaunes d'œuf, l'un après l'autre, et enfin 4 blancs fouettés ; verser l'appareil dans une casserole à soufflé, beurrée ; la poser sur un plafond ; cuire 25 minutes le soufflé à four doux ; le servir aussitôt.

Foie de veau à l'anglaise.

Couper 7 à 8 belles tranches sur un foie de veau bien blanc; les assaisonner, les fariner, les tremper dans des œufs battus, les tenir de côté. — Couper le même nombre de tranches de petit-salé que de foie ; les mettre dans une poêle avec un morceau de beurre, les cuire des deux côtés; les retirer, les remplacer aussitôt par les tranches de foie; cuire celles-ci, en les retournant; les dresser ensuite en couronne, en alternant chacune d'elles avec une tranche de petit-salé. Dresser une purée de pommes de terre dans le centre de la couronne, et verser le beurre dessus. — Excellent mets pour déjeuner.

Quenelles de foie de veau, à l'allemande.

A l'aide d'un couteau, égrapper 3 à 400 grammes de bon foie de veau ; le piler, le passer au tamis, le déposer dans une terrine, l'assaisonner, lui mêler 2 cuillerées d'échalotes cuites, une petite pointe d'ail écrasé au couteau, une pincée de persil haché.

Travailler à la cuiller, dans une terrine, 150 grammes de beurre ramolli, jusqu'à ce qu'il soit bien lié ; ajouter alors 2 œufs entiers et un jaune ; quand l'appareil est mousseux, ajouter 2 petites poignées de panure, une cuillerée de farine, et enfin le foie ; assaisonner encore avec sel et épices ; en essayer une petite partie, en le pochant à l'eau bouillante, pour le rectifier au besoin ; le prendre alors avec une cuiller, par petites parties, les laisser tomber dans une casse-

role d'eau en ébullition, et salée : au premier bouillon, retirer le liquide sur le côté du feu.

Quand les quenelles sont raffermies, les égoutter, les dresser sur un plat, les arroser avec une sauce au pain frit (V. *Nouilles à l'allemande*).

Foie de veau à la bordelaise.

Larder intérieurement, avec des filets de lard et une gousse d'ail coupée, un foie de veau bien blanc ; l'assaisonner avec sel et poivre, le saupoudrer avec une poignée de cèpes hachés ; l'enfermer dans une crépine de porc, le ficeler ; le traverser sur sa longueur avec une brochette en fer ; fixer celle-ci sur broche, par les deux bouts, et faire rôtir le foie à bon feu, trois quarts d'heure, en l'arrosant avec la graisse de la lèchefrite, mêlée avec un peu de bon vinaigre.

Quand le foie est cuit, le débrocher, le débrider, le dresser sur un plat sans retirer la crépine. Mêler un peu de bon jus à la cuisson de la lèchefrite, le faire bouillir, le dégraisser.

Faire revenir, dans une petite casserole, 2 cuillerées d'échalotes hachées; leur mêler 2 ou 3 cuillerées de cèpes hachés ; 3 minutes après, mouiller avec la valeur de 3 décilitres d'espagnole et le jus de la lèchefrite ; faire bouillir la sauce quelques minutes ; ajouter poivre et persil haché, le suc d'un citron ; la verser autour du foie.

Foie de veau rôti, à la lyonnaise.

Larder intérieurement un foie de veau avec des filets de lard et des quartiers de truffes crues ; assaisonner ; piquer le dessus avec du lard fin, en laissant simplement aux deux bouts une petite distance nue.

Assaisonner le foie avec sel et épices, l'arroser avec de l'huile, lui mêler quelques branches de persil, des aromates, pelures crues de truffes ; le laisser macérer 2 ou 3 heures, l'envelopper dans du papier huilé, en l'entourant avec tous les ingrédients de la marinade ; maintenir le papier avec de la ficelle, et l'embrocher à une brochette en fer ; fixer celle-ci sur broche, et faire rôtir le foie une heure et demie, en l'arrosant. Dix minutes avant de le débrocher, le déballer, le glacer au pinceau.

D'autre part, peler 5 ou 6 truffes noires, crues ; les couper en petits dés, les mettre dans une casserole. Placer dans une autre casserole les pelures des truffes, les arroser avec un verre de madère ; ajouter un bouquet d'aromates et une gousse d'ail entière ; faire réduire le liquide d'un tiers de son volume,

le passer au tamis sur les truffes ; lier la cuisson avec un peu de bonne sauce, cuire les truffes 5 minutes. Débrocher le foie, le dresser sur un plat chaud, et verser autour la sauce aux truffes.

Petits pâtés à l'espagnole.

Pâte à foncer, fine : Tamiser 500 grammes de farine sur la table ; l'assembler, faire un creux sur le centre ; dans le vide, déposer une pincée de sel, 2 jaunes d'œuf; les trois quarts d'un verre d'eau, 400 grammes de beurre divisé en petites parties ; incorporer en même temps le beurre avec le liquide et la farine, de façon à former une pâte lisse et ferme ; la *fraiser* deux ou trois fois, en la faisant passer tour à tour entre la paume des deux mains et la table; la *mouler*, la laisser reposer 15 minutes avant de l'employer.

Avec la pâte, foncer une douzaine de moules à tartelette, cannelés. — Couper en carrés les chairs crues d'un filet-mignon de veau, les piler, avec 5 ou 6 bons foies de poulet, sautés au beurre, quelques parures de foie-gras. Assaisonner l'appareil avec de bonnes épices, lui mêler 3 cuillerées de sauce réduite, le passer au tamis ; ajouter 150 grammes de jambon cuit, coupé en dés fins.

Avec cet appareil emplir le vide des moules ; les cuire 25 minutes, à four modéré ; en les sortant du four, couper l'appareil à niveau des moules, le ciseler avec la pointe d'un couteau, et démouler les petits pâtés; leur infiltrer à l'intérieur un peu de bonne espagnole réduite, et masquer l'appareil avec une large tranche de truffe cuite, glacée au pinceau ; les dresser alors sur serviette pliée.

Oreilles de veau à la Villeroi.

Cuire 4 oreilles de veau, dans un *fonds blanc*, en procédant comme il est dit pour la tête de veau (page 285) ; les laisser à moitié refroidir dans leur cuisson ; les égoutter ensuite, les éponger, les diviser sur leur longueur; les assaisonner, leur mêler 2 ou 3 cuillerées de fines-herbes cuites.

Quand les morceaux sont froids, les tremper un à un, dans une sauce Villeroi, et les ranger à mesure sur une plaque, à petite distance les uns des autres. Laisser refroidir la sauce, puis détacher les oreilles de la plaque, pour les rouler dans la panure ; les tremper dans des œufs battus, les égoutter, les paner une seconde fois.

Au moment de servir, les plonger à grande friture chaude, par petite quantité à la fois ; les faire frire de belle couleur ; les égoutter, les dresser sur serviette pliée.

Oreilles de veau frites, sauce tomate.

Prendre 4 oreilles de veau, refroidies à moitié dans leur cuisson ; les égoutter, les éponger, les diviser chacune en quatre parties ; les déposer dans une terrine ; assaisonner avec sel, poivre, persil haché. Prendre chaque morceau, un à un, les fariner, les tremper dans des œufs battus, les égoutter, les paner ; 10 minutes avant de servir, les plonger à grande friture, en petite quantité à la fois ; quand elles sont de belle couleur, les égoutter, les dresser en buisson sur un plat ; verser au fond de celui-ci une sauce tomate un peu relevée.

Oreilles de veau à la marinade.

Cuire 3 ou 4 oreilles de veau dans un fonds blanc ; les laisser refroidir à moitié dans leur cuisson. Les égoutter, les éponger sur un linge ; les diviser chacune en quatre parties ; déposer celles-ci dans une terrine, assaisonner avec sel, poivre, persil, haché, le suc d'un citron ; les tremper dans une pâte à frire, et les plonger à grande friture chaude ; les cuire tout doucement. Quand elles sont de belle couleur, les égoutter, les saler, les dresser en buisson sur une serviette pliée, les entourer avec du persil frit.

Oreilles de veau à la bordelaise.

Cuire 4 oreilles de veau dans un fonds blanc (page 285) ; les laisser à peu près refroidir dans leur cuisson, les égoutter.

Hacher 4 à 5 cèpes bien fermes ; les faire revenir au beurre ou à l'huile, en les tournant ; quand ils ont réduit leur humidité, les assaisonner, les retirer du feu ; ajouter une poignée de panure, quelques cuillerées de jambon cru, haché, 2 cuillerées d'échalotes, une pincée de persil. Assaisonner le hachis de haut goût, le lier avec un œuf, et avec lui, emplir le vide des oreilles ; en ciseler le tuyau externe, le renverser ; les ranger debout dans une casserole plate avec 2 douzaines de petites têtes de cèpe, préalablement sautées à la poêle ; mouiller les oreilles à moitié de hauteur avec de l'espagnole mêlée avec un peu de sauce tomate, finie avec une pointe de cayenne.

Faire bouillir la sauce, tenir 20 minutes la casserole à la bouche du four, en arrosant souvent les oreilles de veau ; les dresser sur un plat, les entourer avec les têtes de cèpe, les masquer avec la sauce.

Cromesquis de veau à la bouchère.

Préparer un salpicon avec des ris de veau cuits, des cervelles, de la langue à l'écarlate, des truffes, des champignons coupés en dés.

Avec 4 à 5 gros oignons blancs, préparer un émincé, en procédant comme il est dit pour les rognons à la bretonne. Quand il est bien serré, succulent, lui mêler les viandes coupées; retirer l'appareil du feu, l'assaisonner avec cayenne et muscade : il est tout naturel que la quantité des viandes doit être proportionnée à celle de la sauce, de façon à former un appareil qui, après avoir refroidi, ne reste pas trop mou; l'étaler aussitôt sur une plaque, en lui donnant l'épaisseur de 2 centimètres, le laisser refroidir.

Couper minces des tranches de tétine cuite et froide; les battre légèrement avec le manche du couteau : il en faut une trentaine. — Quand l'appareil est refroidi, le diviser en parties de la grosseur d'un petit œuf, les envelopper chacune avec 2 tranches de tétine. — Quelques minutes avant de servir, tremper les cromesquis dans une bonne pâte à frire, et les plonger peu à la fois, à grande friture chaude; quand ils sont de belle couleur les égoutter, les dresser.

Timbale de veau en colimaçon. (Dessin 183.)

Beurrer l'intérieur d'un moule à dôme avec du beurre clarifié. — Prendre 5 à 600 gr. de pâte à foncer fine (page 312); la diviser en parties, rouler celles-ci en cordons de l'épaisseur d'un macaroni; les beurrer au pinceau, les mon-

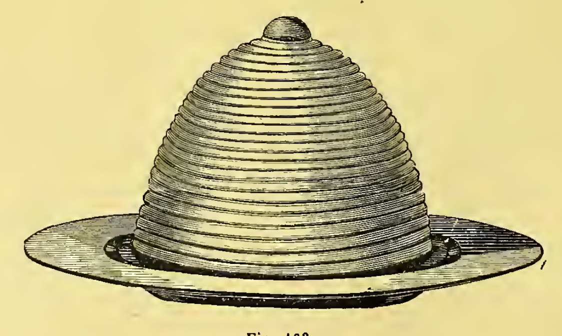


Fig. 183.

ter contre les parois du moule, en commençant par le fond; masquer la pâte avec une couche mince de hachis de porc mêlé avec une truffe hachée.

Escaloper 2 ou 3 ris de veau, blanchis, refroidis sous presse. — Faire revenir avec du lard fondu quelques cuillerées de fines-herbes : oignon, échalotes et

champignons ; quand elles ont rendu leur humidité, ajouter 200 grammes de jambon cru, coupé en petits dés, ainsi que les escalopes de ris de veau ; les sauter quelques minutes à feu vif, les assaisonner, les arroser avec 3 cuillerées de madère. Quelques secondes après, les retirer du feu, les saupoudrer avec un peu de persil haché.

Quand le ragoût est à peu près refroidi, le ranger dans la timbale, par couches, en les alternant avec quelques cervelles de veau, coupées comme les ris et assaisonnées. Couvrir la timbale avec une abaisse de pâte, la souder avec soin ; poser le moule sur une couche de cendres, disposée sur le plafond ; cuire la timbale une heure, à four modéré ; en la sortant, la renverser sur un plat, faire un petit trou sur le haut, et par cette ouverture, introduire à l'intérieur quelques cuillerées d'espagnole réduite, mais peu liée ; fermer l'ouverture avec une tête de champignon.

Rognons de veau à la bretonne.

Émincer 5 à 6 gros oignons, les mettre dans une casserole mince avec du beurre et une feuille de laurier ; les faire revenir à feu modéré, en les retournant. Quand ils sont de belle couleur, les assaisonner avec sel, poivre, une pincée de sucre ; les saupoudrer avec une cuillerée de farine, les mouiller avec la valeur de 2 décilitres de jus ; finir de cuire les oignons sur feu modéré : à ce point, la sauce doit se trouver tout à fait réduite.

D'autre part, émincer en tranches 2 rognons de veau, crus ; mettre ces tranches dans une poêle, avec du beurre fondu, les assaisonner, les faire sauter à feu vif ; aussitôt qu'elles sont atteintes, les retirer du feu, les arroser avec quelques cuillerées de glace et le suc d'un citron ; les finir avec un peu de persil haché, les sauter jusqu'à ce qu'elles soient bien imbibées de glace.

Dresser alors le ragoût d'oignon sur un plat chaud, faire un creux sur le centre, et verser les rognons dedans ; entourer le ragoût avec des fleurons en feuilletage ou des croûtons de pain, frits, glacés au pinceau.

Pouding de rognons de veau.

Parer 2 rognons de veau, crus ; couper les chairs en tranches un peu épaisses, les assaisonner avec sel et cayenne ; les saupoudrer avec une pincée d'échalotes hachées et autant de persil. Avec une pâte à pouding à la graisse (page 244), foncer un moule à dôme, ou simplement un grand bol ; le masquer au fond, avec quelques tranches minces de filet de bœuf, quelques morceaux de jambon cru. Ranger les tranches de rognon sur ces viandes, par couches, en les alter-

nant avec quelques petits morceaux de beurre-manié; les arroser avec un peu de glace fondue, les couvrir avec une abaisse de pâte. Envelopper alors le moule dans un linge beurré; le plonger à l'eau bouillante, et cuire le pouding une heure et quart; l'égoutter, le démouler sur un plat, le glacer au pinceau.

Rognons de veau au vin.

Diviser 2 rognons de veau en plusieurs parties afin de pouvoir en extraire toutes les graisses nerveuses; couper les chairs en tranches pas trop minces.

Faire fondre 125 grammes de beurre dans une poêle; quand il est bien chaud, ajouter les rognons; les assaisonner, les sauter vivement afin de les saisir; aussitôt que l'humidité en est réduite, les enlever, les déposer dans une terrine.

Mettre dans une casserole 2 cuillerées d'échalotes et oignons hachés, les faire revenir sans prendre couleur; ajouter une quinzaine de champignons crus, coupés en quartiers ou en moitiés, un bouquet de persil; mouiller avec un demi-verre de vin blanc ou madère, et la cuisson des rognons, passée au tamis; faire réduire le liquide de moitié, le lier avec un peu d'espagnole et 2 cuillerées de glace fondue; 3 minutes après, ajouter les rognons; les chauffer sans ébullition; retirer le bouquet, ajouter persil haché et suc d'un citron; dresser le ragoût sur un plat chaud, l'entourer avec des croûtons de pain, frits, glacés au pinceau.

Pâté de veau à la ciboulette.

C'est une bonne entrée d'ordinaire qu'on sert souvent à Paris.

Avec 500 grammes de chairs maigres de veau, parées et hachées, un kilogramme de graisse de rognons de veau, épluchée, un œuf entier, sel et muscade, préparer du godiveau, en procédant comme il est dit à la page 296.

Avec 300 grammes de beurre, 500 grammes de farine et 2 jaunes, préparer une pâte à foncer; la laisser reposer, et avec elle, foncer un moule à pâté-chaud, beurré, disposé sur un plafond. Mêler à la farce une pincée de ciboulette hachée, et avec elle, emplir le vide du moule, en la disposant un peu en dôme; couvrir la farce avec une abaisse de pâte, et pincer les bords de la crête. Dorer le pâté, le cuire une heure, à four modéré. En le sortant, le dresser sur un plat, après avoir retiré le moule. Faire une ouverture sur le haut, et enlever les deux tiers de la farce, en faisant un vide sur le centre. Emplir aussitôt ce vide avec un ragoût de ris de veau ou d'agneau, émincés, mêlés avec quelques têtes de champignon, coupées sur le travers; saucer la garniture avec une bonne espagnole bien réduite, peu liée. Couvrir le pâté, l'envoyer aussitôt.

Quenelles de veau à la toulouse. (Dessin 184.)

Piler 400 grammes de filets-mignons de veau, crus, parés; leur mêler un tiers de leur volume de panade préparée avec de la farine de riz; 5 minutes après, ajouter le même volume de beurre que de panade; quand le mélange est opéré, ajouter 2 ou 3 jaunes d'œuf, sel et muscade. Passer cette farce au tamis, la déposer dans une terrine, lui incorporer 2 cuillerées de crème crue ou un peu de bon volouté froid. En faire pocher une petite partie, afin d'essayer sa consistance, et la rectifier au besoin; quand elle est à point, prendre 2 cuillers à bouche, en fer, de préférence; en mettre une dans une casserole d'eau bien

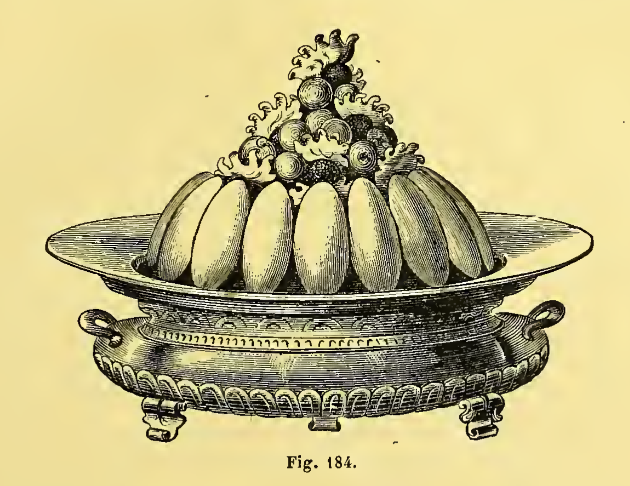


Fig. 184.

chaude; emplir l'autre avec de la farce; lisser le dessus avec la lame d'un petit couteau, en faisant bomber la farce; prendre alors la cuiller chaude, avec la main droite, et la glisser entre la farce et l'autre cuiller, afin d'enlever la quenelle d'un seul trait: c'est là une opération fort simple. Aussitôt que la quenelle est enlevée, la faire glisser sur le fond d'une casserole plate, sans la renverser: ranger ainsi les quenelles l'une à côté de l'autre.

Au moment de servir, couvrir tout doucement les quenelles avec de l'eau bouillante et salée; placer la casserole sur le feu: au premier bouillon la retirer, la couvrir; 4 à 5 minutes après, égoutter les quenelles sur un linge. Les dresser aussitôt en rosace, sur une couche de farce pochée sur plat, autour d'une garniture composée de truffes, crêtes et têtes de champignon; ranger sur le haut quelques crêtes et truffes; puis masquer les quenelles et la garniture avec un bon velouté réduit avec les parures des champignons. — Cette entrée est représentée posée sur un réchaud de table, méthode que je recommande.

Rognons de veau à la polonaise.

Supprimer la graisse à 2 rognons de veau bien frais; les couper en larges tranches, les assaisonner avec sel et poivre; les fariner légèrement, les tremper dans des œufs battus, les paner, les faire cuire au beurre, des deux côtés, dans une casserole plate et mince.

Au moment de servir, dresser sur un plat un émincé de *gribouïs* (cèpes); ranger les tranches de rognons autour, les masquer avec quelques cuillerées de sauce Colbert.

Pieds de veau à la genevoise.

Désosser quelques pieds de veau, cuits dans un fonds blanc, et encore chauds; les assaisonner, les faire refroidir sous presse; les émincer alors, les arroser avec un filet de vinaigre, les faire macérer 20 minutes; les égoutter ensuite sur un tamis. — Mettre dans une autre terrine 4 jaunes d'œuf, cuits, passés au tamis, 3 jaunes crus, une cuillerée de bonne moutarde; délayer l'appareil avec huile et vinaigre comme pour mayonnaise; l'assaisonner, le finir avec câpres hachées, ciboulette, persil et estragon hachés; ajouter à cette sauce les pieds de veau émincés; les bien mêler, les dresser sur un plat froid, les entourer avec des demi-œufs durs, posés debout.

Pieds de veau à la hongroise.

Cuire 3 pieds de veau dans un fonds blanc ou une mirepoix, en les tenant un peu fermes; les égoutter, les désosser, les couper en carrés longs.

Émincer un gros oignon; le faire revenir dans du beurre, sans prendre couleur, ajouter les pieds de veau; assaisonner avec sel et poivre rouge de *paprika;* mouiller à couvert avec de la sauce brune, légère; finir de les cuire à feu très doux.

D'autre part, piler les filets de 2 ou 3 anchois salés; ajouter alors persil, estragon, cerfeuil, pimprenelle, ciboulette, échalotes, câpres, cornichons également hachés, puis pilés : quand l'appareil est converti en pâte, lui mêler son même volume de beurre; 2 minutes après, le passer au tamis, le diviser en petites parties, l'incorporer peu à peu, au ragoût, en le sautant hors du feu; finir celui-ci avec un peu de bonne moutarde, le dresser sur un plat chaud.

Pieds de veau à la mode d'Anvers.

Cuire 4 ou 5 pieds de veau dans un fonds blanc ou une mirepoix ; les

égoutter, les désosser, les émincer en filets ou en carrés longs, les déposer dans une terrine ; assaisonner avec sel, cayenne et muscade ; les saupoudrer avec des câpres hachées, cornichons, persil, estragon et champignons ; ajouter un peu de bonne moutarde ; les ranger dans un moule ou un plafond carré, les couvrir avec un papier graissé, les faire refroidir avec un poids dessus.

Douze heures après, démouler le pain, le couper en tranches d'un centimètre et demi d'épaisseur ; les fariner, les tremper dans des œufs battus, les paner, les plonger à grande friture ; les égoutter, les saler, les dresser avec du persil frit.

Pieds de veau à l'américaine.

Cuire 3 ou 4 pieds de veau dans un fonds blanc ; les égoutter, les désosser, les découper en ronds avec un coupe-pâte ; les ranger dans une casserole avec 2 douzaines de champignons cuits ; mouiller juste à couvert avec une petite sauce blonde finie avec 2 cuillerées de poudre de cary ; les faire mijoter un quart d'heure ; lier la sauce avec 2 jaunes d'œuf, délayés.

D'autre part, faire blanchir 250 grammes de riz ; le cuire au bouillon, en le tenant consistant, pas trop cuit. Quand il est à sec, le finir avec un morceau de beurre et du parmesan râpé ; l'assaisonner, le verser dans un moule à bordure, beurré, en le pressant fortement ; le tenir ainsi 10 à 12 minutes. Renverser la bordure sur un plat, enlever le moule, et emplir le centre de la bordure avec le ragoût, fini avec le suc de 2 citrons.

Bord de plat. (Dessin 185.)

Je donne ici le modèle d'un bord de plat, en fer-blanc, qu'on emploie ordinairement pour le dressage des entrées et même des relevés, afin de préserver

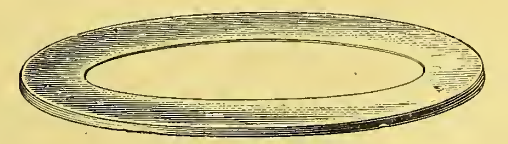


Fig. 185.

la lisière des plats d'argent, et ne pas en ternir le brillant. Ces bords doivent s'adapter exactement au diamètre des plats, longs ou ronds.

Gigot de mouton à la portugaise.

Choisir un gigot de mouton mortifié à point ; le battre légèrement, afin d'attendrir les chairs ; couper le bout du manche, mais ne désosser aucune partie du gigot. — A défaut de broche à l'anglaise, embrocher le gigot à une broche mince, le faire rôtir, en l'arrosant ; le débrocher, le papilloter, le dresser sur un plat bien chaud. Envoyer en même temps une soubise, ainsi préparée :

Soubise portugaise. — Cuire au four ou à l'eau quelques gros oignons blancs de Portugal ; les éplucher, les diviser en petits quartiers, et mettre ceux-ci dans une casserole avec un morceau de beurre ; les assaisonner avec sel et cayenne, en faire réduire l'humidité à feu doux et à couvert ; quand ils sont à sec, les arroser avec quelques cuillerées de bonne glace fondue.

Gigot de mouton à la polonaise.

Supprimer le bout du manche à un gigot mortifié à point ; le déposer dans un vase en terre, profond, pouvant juste le contenir ; le mouiller aux trois quarts de hauteur avec une marinade cuite, froide ; faire macérer le gigot 24 heures, en le retournant de temps en temps ; l'égoutter, le mettre dans un plat à rôtir avec du beurre, le pousser au four pas trop chaud ; une demi-heure après, l'arroser avec la valeur d'un verre de sa marinade et le double de *smitane ;* finir de cuire le gigot à feu modéré, en l'arrosant souvent ; le dresser sur un plat ; passer la cuisson, la faire réduire, en la tournant comme une sauce, jusqu'à ce qu'elle soit liée à point ; la verser alors sur le gigot ; papilloter le manche de celui-ci.

Gigot de mouton à la milanaise.

Les Italiens mangent peu le mouton, surtout à Rome et à Naples, où cette viande conserve toujours un goût de lainage ; mais les Milanais, possédant de fort bonnes races, font beaucoup plus de cas de cette viande.

Couper le bout du manche d'un gigot de mouton ; le désosser du côté opposé, jusqu'à la jointure intérieure ; emplir le vide avec un hachis composé avec du lard, du jambon, des champignons, une gousse d'ail, un peu de mie de pain ramollie et exprimée, un œuf entier, un peu de poivre ; coudre les chairs, placer le gigot dans une casserole en terre, avec du lard haché et fondu ; le faire revenir à feu modéré, en le retournant, l'assaisonner ; addi-

tionner quelques gros légumes émincés, le mouiller avec un verre de vin blanc, autant de bouillon ; le couvrir avec un rond de papier, le cuire 4 à 5 heures, à feu modéré ou à la bouche du four, en ayant soin d'allonger le mouillement de temps en temps. Quand le gigot est cuit, l'égoutter, le dresser sur un plat bien chaud. Mêler un peu de bon jus à la cuisson ; la faire bouillir, la passer, la dégraisser ; la faire réduire en demi-glace, la lier avec quelques cuillerées de sauce tomate : la sauce doit rester légère.

Entourer le gigot avec un risot à la milanaise, fini au moment ; l'arroser avec un peu de sauce, et verser le surplus dans une saucière.

Gigot de mouton à l'eau.

Désosser un bon gigot jusqu'à la deuxième jointure ; couper le manche ; larder intérieurement les chairs avec de gros lardons de jambon, le ficeler en l'arrondissant, le mettre dans une casserole, carrée, dont le fond est masqué avec du lard ; le mouiller à hauteur avec de l'eau froide ; faire bouillir le liquide, en l'écumant ; retirer ensuite la casserole sur feu modéré ou au four, pas trop chaud ; continuer l'ébullition, en entretenant le feu toujours au même degré. Deux heures après, retourner le gigot, additionner une garniture composée de moyens oignons, de 3 carottes coupées en tronçons, de quelques navets entiers ou divisés ; continuer l'ébullition jusqu'à ce que le liquide soit réduit en demi-glace, que la viande et les légumes se trouvent cuits.

Débrider alors le gigot, le dresser sur un plat avec les légumes autour ; allonger très légèrement la cuisson avec du jus, la faire bouillir quelques secondes, la passer, la dégraisser, la verser sur le gigot.

Gigot de mouton rôti, à la mode de Soissons. (Dessin 186.)

Il ne suffit pas qu'un gigot de mouton soit beau et gras, que la viande soit de bonne race, il faut aussi qu'elle soit mortifiée à point ; sans cette condition indispensable, la viande de mouton est toujours coriace. Ni le point exact de cette mortification, ni le temps nécessaire pour l'établir, ne sauraient être précisés, car cette mortification est subordonnée à l'influence des saisons et des climats. Dans certains pays 24 heures suffisent pour mortifier un gigot, tandis que dans d'autres, 8 à 10 jours ne sont pas de trop. C'est donc une affaire d'appréciation que l'expérience démontre ; mais, dans tous les cas, il faut soigneusement éviter ce danger de laisser passer cette limite extrême où, de la mortification exagérée, la viande passe à une prompte corruption : les mé-

decins ont pour tâche de guérir la santé altérée ; aux cuisiniers revient celle de veiller à sa conservation.

Avec le plat du couperet, battre sur toutes ses surfaces un bon gigot de mouton, rond et gras, afin d'en meurtrir les chairs ; arrondir les parties coupées, briser le nerf du genou, en pliant le gigot, couper le bout du manche ; incruster dans la *souris* et l'os de la noix 2 gousses d'ail crues, ciselées : cette adjonction est facultative.

Faire rôtir le gigot à la broche ou au four ; l'arroser pendant sa cuisson ; pour un gigot de 2 à 3 kilogrammes, il faut de 50 à 70 minutes.

Quand le gigot est cuit, la *souris*, c'est-à-dire les chairs adhérentes au manche, doivent être molles au toucher : moins le gigot est tendre, plus il convient de le

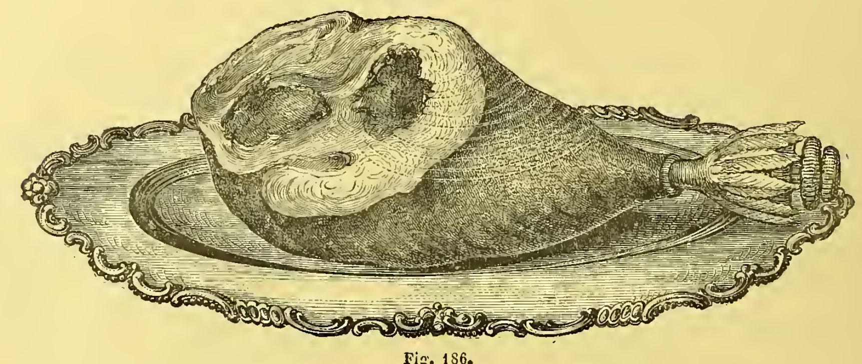


Fig. 186.

tenir vert-cuit. — Quand il est à point, l'égoutter, le dresser sur un plat, mêler un verre de jus au liquide de la lèchefrite ; le faire bouillir, le passer, le dégraisser, en verser une partie dans le plat, et le restant dans une saucière.

D'autre part, cuire à l'eau salée un demi-litre de bons haricots blancs de Soissons, en procédant comme il est dit page 343. — Hacher 2 oignons, les faire revenir de couleur blonde, avec du beurre ; les mouiller avec la cuisson du gigot, ajouter une feuille de laurier, enfermée dans un bouquet de persil ; donner 2 bouillons au liquide, le lier avec un petit morceau de beurre-manié ; tenir la sauce légère, la cuire quelques secondes ; lui mêler les haricots. Assaisonner le ragoût, le finir avec un morceau de beurre et persil haché ; retirer le bouquet : dresser les haricots avec le gigot ou séparément.

Gigot de mouton bouilli, à l'anglaise.

Couper le manche du gigot ; arrondir les parties du bout opposé, le peser, le plonger dans une braisière, aux trois quarts remplie d'eau en ébullition ;

ajouter une poignée de sel, quelques gros navets propres ; fermer la braisière, la retirer sur le côté du feu, de façon à maintenir une ébullition régulière.

Cuire le gigot autant de quarts d'heure qu'il pèse de livres : il faut qu'il se trouve cuit, juste au moment où il doit être servi ; l'égoutter, le dresser ; égoutter aussi les navets, les écraser, les assaisonner, leur mêler un peu de crème et du beurre, les servir dans une assiette.

Papilloter le gigot, l'entourer avec une garniture de légumes variés, cuits à l'eau salée ou à la vapeur ; le masquer avec un peu de sauce au beurre, le saupoudrer avec des câpres; envoyer le surplus de la sauce dans une saucière.

Gigot en pot-pourri, à la mode de Bourgogne.

Désosser complètement un gigot de mouton, sans l'ouvrir ; larder intérieurement les chairs avec des filets de lard et de jambon crus ; assaisonner; placer une gousse d'ail dans le centre, coudre le gigot de forme ronde, le déposer dans une terrine, l'assaisonner ; ajouter des aromates et grosses épices, l'arroser avec une bouteille de bon bourgogne ; le tenir 24 heures dans un lieu frais.

Cinq à six heures avant de servir, masquer le fond et le tour d'une marmite en terre avec des bardes de lard; poser le gigot au fond ; l'entourer avec quelques moyens oignons entiers, 4 grosses carottes coupées en tronçons, 500 grammes de couennes de porc blanchies et divisées. Arroser le gigot avec la marinade, couvrir la marmite avec un rond de papier, et ensuite avec une assiette creuse, à moitié pleine d'eau ; faire bouillir le liquide, retirer la marmite sur des cendres chaudes, en l'entourant jusqu'à moitié de sa hauteur : le liquide ne doit bouillir que d'une manière imperceptible, mais il doit être maintenu à ce degré pendant toute la durée de la cuisson du gigot. Quand celui-ci est à point, l'égoutter, le dresser sur un plat chaud, avec les garnitures autour ; dégraisser la cuisson, la verser sur le gigot, en la passant.

Gigot de mouton des Ardennes, à la flamande.

Les vrais moutons des Ardennes sont de petite forme ; ils ont la chair très noire, délicate, d'un arome excellent.

Couper le manche d'un gigot de mouton des Ardennes, en supprimer les os de la noix et du bout du quasi ; briser le nerf de la jointure, en ployant le gigot ; le faire macérer 6 heures dans une marinade cuite, froide ; l'égoutter ensuite, l'essuyer, le mettre dans un plat à rôtir avec du beurre , le pousser au four, le faire roussir en le retournant ; quand il est de belle couleur, le mouiller

avec la marinade passée au tamis, dégraissée; le couvrir avec un papier, finir de le cuire, en l'arrosant.

Quand il est à point, passer la cuisson dans une casserole, la dégraisser, la faire réduire en demi-glace, la lier avec un peu d'espagnole; quelques minutes après, mêler à la sauce une cuillerée de gelée de groseilles; aussitôt que celle-ci est dissoute, la retirer du feu. — Égoutter le gigot, en papilloter le manche, le dresser sur un plat long, l'arroser avec la sauce. — Les gigots des Ardennes, mortifiés à point, sont excellents rôtis à la broche, et servis avec une sauce poivrade.

Gigotins de mouton, à la persane.

Couper une dizaine de gigotins de mouton à la première jointure du manche, c'est-à-dire en laissant adhérer à celui-ci les chairs du jarret, de façon à obtenir une sorte de *jambonneau;* couper court l'os saillant. Les ranger dans une casserole plate, avec quelques légumes; les mouiller à grande eau, et les faire cuire en laissant tomber le mouillement à glace.

Les dresser dans un plat; allonger leur cuisson avec le suc de plusieurs citrons; la dégraisser et la verser sur les viandes.

Selle de mouton rôtie, à l'anglaise. (Dessin 187.)

La selle de mouton est, en réalité, cette partie de l'animal qui se trouve entre le haut des gigots et les côtelettes; mais pour la rendre plus volumi-

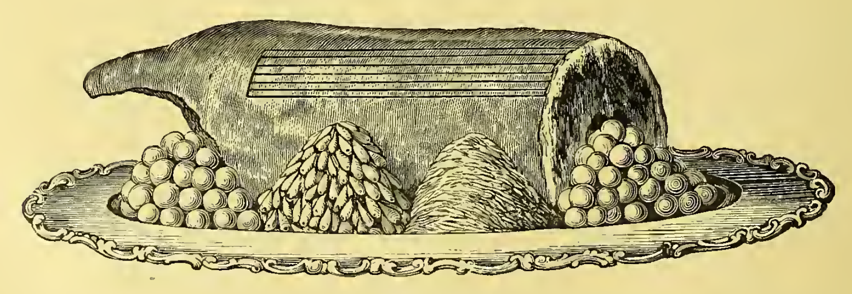


Fig. 187.

neuse et plus attrayante, on coupe les gigots courts, de façon à prolonger la selle jusqu'à la queue, et la faire remonter jusqu'aux dernières côtelettes des carrés. Dans ces conditions, pour peu que le mouton soit de belle taille, il est facile de donner à la selle des proportions très volumineuses. Les Anglais font un très grand cas de cette pièce qui, avec les qualités incontestables que pos-

sède la viande de mouton, dans ce pays, devient un relevé des plus distingués.

Choisir une belle selle de mouton ; la laisser mortifier à point ; en retirer les rognons; désosser le bout des côtes afin de pouvoir replier les bavettes; la ficeler, l'embrocher solidement, la masquer avec du papier graissé. — Deux heures avant de servir, faire rôtir la selle à bon feu, en l'arrosant avec la graisse de la lèchefrite; 20 minutes avant de la débrocher, la déballer, la faire colorer ; la saler, la débrocher, la dresser sur un plat; l'entourer avec une garniture composée de croquettes de pommes de terre rondes, de petites carottes glacées, et de haricots-verts émincés ; dresser ces garnitures en bouquets ; envoyer séparément une saucière de bon jus, réduit, et un plat de purée de pommes de terre à l'anglaise (*mash-potatoes*).

Selle de mouton, à l'allemande. (Dessin 188.)

Faire couper une belle selle de mouton, à partir des rognons jusqu'à moitié des côtes ; en supprimer la peau et la graisse adhérant aux chairs

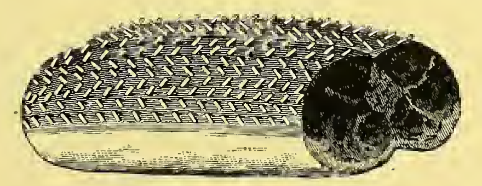


Fig. 188.

des 2 filets supérieurs, sans dépasser la limite de la viande, c'est à-dire ne pas toucher à la graisse, sur le côté des filets, ou plutôt de la panoufle ; couper celle-ci droite, et la rouler sous la selle, des deux côtés ; brider les deux parties en dessous, en les rapprochant l'une de l'autre. Piquer alors les 2 filets de la selle avec du lard, en long ou sur le travers, comme un râble de lièvre ; l'enfiler à une broche et la faire rôtir à bon feu : 50 à 60 minutes, en ayant soin de tenir les viandes juteuses.

Un quart d'heure avant de servir, déballer la selle, et finir de la cuire en l'arrosant; la débrocher, la dresser sur un plat chaud, l'entourer avec des croquettes de pommes de terre de forme ronde. Envoyer en même temps une saucière de bon jus réduit en glace.

Une selle de mouton ainsi préparée, rôtie et découpée, peut être servie avec une garniture de risot ou de macaroni, avec des rissoles ou des bouchées, avec une garniture de purée soubise, purée de céleri ou purée d'artichauts.

Quartier de mouton braisé. (Dessin 187.)

Couper un gigot de mouton, en laissant adhérer la selle jusqu'à la hauteur des côtelettes ; désosser la selle, puis le gigot jusqu'à la jointure du manche ; saler intérieurement les chairs, les ficeler, en leur donnant une forme allongée ; placer le mouton dans une casserole longue, foncée avec des débris de lard et légumes ; le saler légèrement, le mouiller à couvert avec du bouillon ; mettre le liquide en ébullition, retirer la casserole sur feu très doux, ou à la bouche du four ; cuire la viande 4 à 5 heures ; en tous cas, il est plus prudent de la mettre à cuire une heure plus tôt, car rien n'est pénible comme de subir

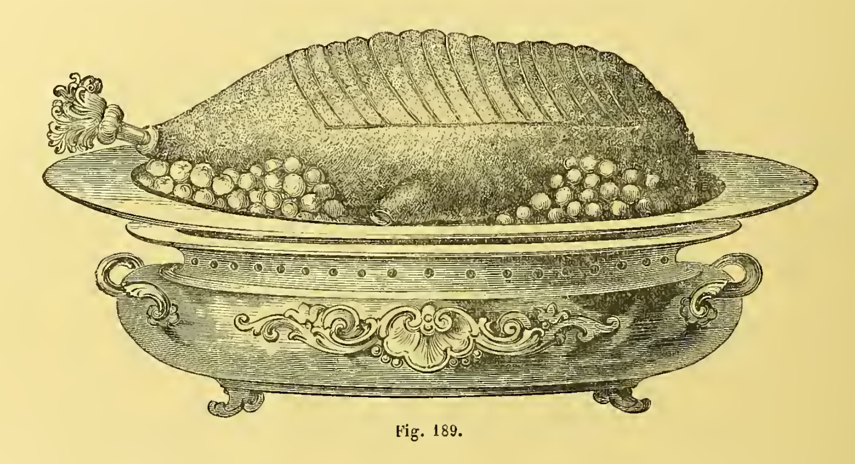


Fig. 189.

la crainte et les angoisses du danger, quand avec un peu de prévoyance on eût pu s'y soustraire.

Quand le mouton est cuit à point, la cuisson doit se trouver sensiblement réduite ; la passer, la dégraisser et la réduire en demi-glace ; la lier légèrement avec de l'espagnole. Débrider le mouton, le découper en entaille, dans l'ordre représenté par le dessin. Le dresser sur un plat, en papilloter le manche ; l'entourer avec une garniture de petits oignons glacés, dressés en bouquets ; le glacer au pinceau, verser une partie de la sauce au fond du plat ; envoyer le surplus dans une saucière. — Le plat est représenté posé sur un réchaud

Arichstiou (Irish-stew).

Ce ragoût est d'origine irlandaise, mais quand on veut le servir à des convives tant soit peu gourmets, on ne peut pas le préparer comme le préparent les paysans irlandais, car on aurait de la peine à le faire accepter.

Distribuer en côtelettes de même épaisseur le haut et le bas de 3 ou 4 carrés de mouton; les écourter, enlever le petit os de chaîne qui fait angle : si la viande n'était de premier choix, la faire légèrement blanchir.

Émincer finement 2 ou 3 pommes de terre farineuses et 2 ou 3 oignons blancs. — Étaler au fond d'une casserole couche oignon et pommes, assaisonner; couvrir avec le tiers des côtelettes; masquer avec oignons et pommes, finir de remplir à peu près la casserole, en alternant viandes et légumes; couvrir le tout avec eau chaude; faire partir et retirer sur feu doux. — Quand les viandes sont aux trois quarts cuites, pommes et oignons doivent être fondus, la sauce peu liée; ajouter bouquet garni, puis ranger sur le haut une garniture de pommes crues tournées en grosses olives; saler, finir de les cuire tout doucement. Au dernier moment enlever les pommes tournées; dresser le ragoût par couches en plat creux, en assaisonnant avec poivre du petit moulin; dresser les pommes autour.

Ragoût de mouton, à l'égyptienne.

Détacher les chairs crues d'un gigot de mouton ; les couper en gros carrés, les mettre dans une terrine ; assaisonner avec sel, poivre et aromates ; les arroser avec un verre de vinaigre, les faire mariner. Quelques heures avant de servir, les égoutter. — Hacher 300 grammes de lard, le faire fondre dans une marmite en terre, lui mêler les viandes, les faire revenir 20 minutes ; mouiller avec la marinade ; ajouter quelques gousses d'ail, 2 feuilles de laurier ; 5 minutes après, retirer la marmite sur des cendres chaudes, la couvrir avec un rond de papier, et ensuite avec une assiette s'emboîtant dans l'orifice de la marmite ; cuire le mouton à feu très doux, comme du bœuf à la daube (Dessin 163).

Au moment de servir, enlever les viandes, les dresser sur un plat; dégraisser la cuisson, lui mêler quelques cuillerées de sauce tomate, la faire bouillir, la passer au tamis sur les viandes. — Envoyer séparément un plat de riz à la Turque.

Les Turcs, fidèles à la loi du prophète, remplacent le lard par de la graisse de queue de mouton tenant lieu, en Orient, de beurre et de saindoux.

Ragoût de mouton, à la persane (Mehemehalou).

Couper en carrés les chairs crues d'un gigot de mouton ; assaisonner de haut goût ; les saupoudrer avec un oignon émincé, les arroser avec le suc de quelques citrons, les faire macérer 2 heures ; les égoutter, les mettre dans une casserole avec de la graisse ; les faire revenir à feu vif, les mouiller avec du

bouillon jusqu'aux trois quarts de hauteur ; les faire cuire à feu très doux ou à la bouche du four. Quand elles sont à peu près cuites, dégraisser la cuisson ; mêler au ragoût une poignée d'amandes émincées, séchées au four, quelques douzaines de pruneaux secs, cuits à l'eau. Quand les viandes sont cuites, les dresser sur un plat, en les entourant avec les pruneaux et les amandes ; lier la cuisson avec un peu de sirop de raisins, la finir avec le suc de quelques citrons, et avec elle, arroser le ragoût. — Voilà un mets qui n'est sûrement pas du goût de tout le monde, mais il caractérise, jusqu'à un certain point, la cuisine orientale.

Ragoût de mouton aux pommes de terre.

Le ragoût de mouton est un mets populaire en France ; dans sa simplicité, il est vraiment estimable quand il est préparé avec soin.

Pour un ragoût, on emploie ordinairement la poitrine ou l'épaule de mouton et quelquefois les deux parties ensemble. On peut encore employer le haut bout des côtelettes, c'est-à-dire cette partie du carré qu'on appelle *haut de côte*. Mais, pour obtenir un ragoût de mouton distingué, on ne doit employer que les bonnes côtelettes, un peu épaisses dont l'os est coupé immédiatement au-dessus des chairs du filet.

Choisir la viande plutôt fraîche que mortifiée (7 à 800 gr.), en supprimer la peau, ainsi que la graisse superflue ; la couper, la mettre dans une casserole avec du bon dégraissis et non du beurre ; les faire revenir à feu vif, en les retournant ; assaisonner avec sel, pincée de sucre[1] ; quelques petits oignons crus ; quand elles sont bien colorées, en égoutter la graisse, les saupoudrer avec une cuillerée de farine ; 2 minutes après, mouiller à couvert, avec du bouillon ; tourner la sauce jusqu'à l'ébullition ; donner quelques bouillons, et retirer la casserole sur le côté du feu : la sauce doit alors se trouver abondante et peu liée ; ajouter quelques parures fraîches de champignon.

Une heure après, c'est-à-dire quand le mouton est aux trois quarts cuit, poser une passoire sur une casserole, et verser le ragoût dans la passoire ; enlever les morceaux avec une fourchette, en supprimer le surplus des os, les ranger dans la casserole avec la sauce, sans les oignons, ajouter un bouquet garni. Faire bouillir le ragoût, et lui mêler une garniture de pommes de terre, tournées rondes ou en olives, mais crues ; les arroser avec la sauce ; assaisonner et retirer la casserole sur feu modéré, ou à la bouche du four : les pommes

1. Le sucre a pour effet de détruire l'âcreté de la viande et d'en faciliter la coloration.

de terre et la viande doivent se trouver cuites en même temps. — Au moment de servir, retirer le bouquet ; dresser les viandes sur un plat chaud, avec les pommes de terre autour.

Ragoût de mouton, à l'indienne.

Retirer les chairs d'un gigot de mouton ou d'un filet de selle (1 kilogramme) ; les diviser en 18 ou 20 morceaux carrés ; les placer dans une casserole avec du beurre, les faire revenir à bon feu ; quand les chairs sont saisies, leur mêler un oignon haché ; les assaisonner, les saupoudrer avec une cuillerée et demie de poudre de cary et un peu de farine, les mouiller à couvert avec du jus : faire bouillir le liquide, le retirer sur feu très doux ; ajouter un bouquet garni, et finir de cuire ainsi.

Trier 500 grammes de bon riz, le plonger dans une grande casserole d'eau tiède, le cuire à couvert ; aussitôt que les grains ne croquent plus sous la dent, l'égoutter sur un tamis, le rafraîchir à l'eau bouillante et salée ; le verser dans une casserole, lui mêler 150 grammes de beurre ; le couvrir, le tenir 10 à 12 minutes à la bouche du four. — Au moment de servir, dresser le ragoût sur un plat, et le riz sur un autre.

Ragoût de mouton, à la turque.

Couper en moyens carrés 3 livres de filet de mouton ; les mettre dans une casserole en terre, ayant un couvercle adapté, et la forme d'une casserole à légume ; ajouter du beurre, les assaisonner, les faire revenir 10 à 12 minutes ; retirer alors les viandes, en laissant la graisse ; mêler à celle-ci une garniture de légume frais, tels que : carottes nouvelles, petits oignons, fèves fraîches, petits-pois, haricots-verts, une tranche de bonne courge coupée en carrés ; les assaisonner, les faire revenir aussi 10 minutes. Retirer ensuite la casserole du feu, écarter les légumes du centre, et placer les viandes dans le creux ; fermer la casserole, la tenir une heure et demie à four doux ; en la sortant, dégraisser le ragoût, le servir dans la casserole même.

Ragoût de mouton, à la grecque.

Couper en gros carrés 1 kilogramme des viandes, prises sur un filet de selle de mouton, sans nerfs, ni gras ; les mettre dans une casserole en terre avec du beurre, quelques petits oignons ; les faire revenir à bon feu, en les remuant. Quand elles sont à moitié cuites, les assaisonner, les mouiller avec 3 décilitres

de bon bouillon ; faire réduire celui-ci à peu près à glace. Ajouter alors 3 à 4 tomates crues, pelées, sans semences et hachées ; ajouter encore un bouquet de persil garni d'aromates et d'une gousse d'ail ; 10 minutes après, mouiller les viandes à couvert, avec de l'eau de tomate, cuite, passée. Faire vivement bouillir le liquide, un quart d'heure, retirer les oignons et le bouquet ; puis, mêler aux viandes 250 grammes de bon riz trié, frotté dans un linge, mais non lavé ; ajouter une cuillerée de poivre rouge et doux ; donner 5 minutes d'ébullition ; couvrir la casserole et finir de cuire le riz à la bouche du four ; servir le ragoût dans la casserole même.

On peut préparer aussi ce ragoût avec de jeunes oies ou des poulets découpés à cru.

Paquets à la mode de Marseille.

Les *paquets* jouent en Provence le même rôle que les tripes de la Normandie ; c'est un mets national, très estimé des Marseillais, bien bon quand il est préparé avec soin.

Prendre le gras-double, la fraise et les boyaux de 2 moutons, bien propres, ainsi que 8 pieds de mouton ; les mettre dans un vase à grande eau, les faire bouillir une demi-heure ; les égoutter, les rafraîchir ; diviser ensuite le gras-double en carrés de 7 à 8 centimètres et la fraise en filets ; assaisonner de haut goût ; garnir les carrés de gras-double avec les filets de la fraise et une partie des boyaux de mouton, en les entremêlant avec de fines-herbes crues, hachées avec une pointe d'ail. — Rouler les carrés de gras-double en forme de paupiette, en les nouant avec le restant des boyaux de mouton.

Masquer, avec des bardes minces de lard, le fond et les parois d'une marmite en terre ; ranger les paquets dans le vase, par couches, en les assaisonnant avec sel et épices, et les entremêlant avec les pieds de mouton désossés. Ajouter un bouquet de persil garni d'aromates, 2 tranches de jambon cru ; mouiller à hauteur avec du vin blanc et du bouillon ; les masquer avec des bardes de lard.

Mettre le liquide en ébullition, couvrir la marmite, en lutant le couvercle ; la retirer aussitôt sur des cendres chaudes, de façon à entretenir l'ébullition très douce du liquide pendant 6 heures.

Une demi-heure avant de servir, égoutter les paquets et les pieds de mouton ; les ranger dans une terrine pouvant aller au feu ; passer la cuisson, la dégraisser avec soin, lui mêler une égale quantité de bon jus de veau et autant de sauce tomate ; la faire bouillir, la verser sur les paquets. Faire mijoter ceux-ci sur feu très doux ou à la bouche du four ; dégraisser encore, et servir dans la terrine même.

Hamelkartoffeln à l'allemande.

Ce mets n'est pas un mets de luxe, il s'en faut, mais c'est un mets que même les grands seigneurs se font servir les jours de chasse ; or, un mets de chasseurs peut fort bien se passer d'être luxueux ou coquet, il lui suffit d'être bon et agréable à manger.

1 kilogramme de chairs crues de mouton sans peau ni graisse ; 1 kilogramme et demi de pommes de terre crues, pelées ; 200 grammes oignon hachés, 200 grammes beurre, sel, pas mal de poivre, une pointe de cayenne, un peu de bouillon et un peu de bon jus.

Retirer les chairs d'un gigot de mouton, cru ; en supprimer les gros nerfs et la graisse, les couper en gros dés.

Faire revenir l'oignon au beurre, de couleur blonde ; ajouter la viande ; la faire revenir quelques minutes, l'assaisonner ; puis, la retirer sur feu doux, et la cuire à couvert : elle doit cuire 3 à 4 heures. Dans le commencement de la cuisson le jus de la viande suffit à son mouillement, mais à mesure que la cuisson avance, il faut ajouter de temps en temps un peu de bouillon et, vers la fin, un peu de bon jus, de façon que la viande soit toujours couverte par le mouillement.

20 minutes avant de servir, cuire les pommes de terre, à l'eau, avec sel ; les égoutter, les faire ressuyer quelques minutes à la bouche du four, puis, les écraser à l'aide d'une grosse fourchette, afin de les convertir en purée, sans les corder ni les passer. Mêler les trois quarts de cette purée au ragoût, en réservant le restant pour l'employer au besoin, si le ragoût paraissait trop liquide : il doit avoir la consistance d'un risot bien fait. Le tenir 2 ou 3 minutes à couvert, et le dresser sur un plat, pour être servi au plus tôt.

Dans les chasses on sert ce ragoût tel quel ; mais je l'ai quelquefois servi entouré avec de petites saucisses cuites ou avec des œufs pochés : ni les uns ni les autres ne m'ont pas paru nuire à ses qualités.

Pilaw à la persane.

Couper en dés les chairs du filet d'une selle de mouton (7 à 800 grammes), dont la graisse et les nerfs ont été retirés.

Faire revenir au beurre un oignon haché ; lui mêler les viandes de mouton ; assaisonner ; les faire aussi revenir à feu modéré, en les tournant. Quand elles sont bien atteintes, leur mêler 5 à 600 grammes de bon riz, lavé et séché à l'air ; mouiller les viandes et le riz, deux fois leur hauteur, avec du bouillon

de mouton, ajouter un bouquet de persil garni d'aromates, 2 petits piments. Quand le riz est à sec, l'arroser avec 150 grammes de beurre cuit à la noisette; couvrir la casserole, la tenir 10 minutes à la bouche du four; servir ensuite le pilaw.

Schaschliks de mouton, à la tartare.

Détacher le filet d'une demi-selle de mouton ; en supprimer la peau nerveuse et la graisse ; le couper en tranches transversales ; mettre celles-ci dans un plat, les mariner avec huile, sel, poivre, persil, menthe hachée, les tenir ainsi 3 à 4 heures. Les prendre une à une, les enfiler à de petites brochettes, en les alternant chacune avec un carré de lard et un carré de jambon, minces et crus.

Avec les os et parures de mouton, préparer un peu de bouillon. — Laver un demi-litre de riz, le faire sécher une heure sur un tamis. — Hacher un oignon, le faire revenir au beurre, dans une casserole plate ; lui mêler le riz, le faire revenir quelques secondes, le mouiller avec un litre et demi de bouillon de mouton ; quand il est à sec, l'arroser avec un peu de beurre, et finir de le cuire à la bouche du four, à couvert.

Dix minutes avant de servir, faire griller les brochettes à feu vif ; dresser le riz dans un plat et ranger les brochettes sur le riz.

Filets de mouton, à la tartare.

Couper en tranches transversales les chairs d'une demi-selle de mouton sans nerfs ni graisse ; les battre légèrement, les assaisonner, les faire mariner une couple d'heures, avec huile, feuilles de persil, oignon émincé, laurier.

Cuire 500 grammes de bon riz, en procédant comme il est dit pour les *Schaschliks*, mais en le laissant légèrement gratiner; le prendre par cuillerées, en le moulant ; et le dresser autour d'un plat : détacher ensuite les parties gratinées, les distribuer sur le riz. Faire griller à feu vif les filets de mouton, les dresser sur le centre du plat.

Kimali beurreck, à la turque.

Avec un filet cru de mouton mêlé avec moitié de son volume de graisse, de queue de mouton, préparer un hachis fin. Faire revenir au beurre un oignon hâché ; lui mêlé le hachis, l'assaisonner, le faire revenir quelques minutes, le finir avec une pincée de fenouil haché.

Préparer une pâte à foncer peu beurrée ; l'abaisser, puis l'humecter des

deux côtés avec du beurre fondu et épuré ; la laisser reposer ; puis l'abaisser encore, en la tirant avec les mains, mais sans employer de farine : l'humidité du beurre suffit ; il faut la beurrer souvent : on peut ainsi l'obtenir très mince.

Envelopper des petites parties de hachis avec 3 abaisses de pâte mince, en les humectant tour à tour au pinceau, avec du beurre ; souder bien la pâte, et faire frire dans du beurre clarifié.

On prépare aussi ce genre de rissoles avec du fromage blanc, bien égoutté, pilé avec beurre et jaunes d'œuf ; assaisonné, passé au tamis, et fini avec du fenouil haché.

Pieds de mouton à la vinaigrette.

Il n'y a guère qu'en France où les pieds de mouton soient estimés, et c'est regrettable : on mange ailleurs bien des produits qui n'ont pas la valeur gastronomique des pieds de mouton. Ce mets peu coûteux et sain, devient en effet très bon pour peu qu'on lui porte des soins. — En France, on vend généralement les pieds de mouton prêts à être cuits ; si on était obligé de les nettoyer soi-même, il suffit de les échauder, les racler avec un couteau afin d'enlever tout le poil ; en retirer les semelles des griffes, en les frappant avec le dos du couteau. On fait dégorger les pieds de mouton plusieurs heures avant de les cuire.

Fendre 2 douzaines de pieds de mouton, entre les deux griffes, afin d'enlever une petite partie de graisse laineuse qui s'y trouve ; couper l'excédent de l'os, ainsi que l'extrémité des ergots ; les flamber, et les nouer de quatre en quatre ; les faire blanchir, les cuire comme le gras-double.

Les pieds de mouton bouillis peuvent être servis à la vinaigrette, à la poulette, frits ou grillés.

Pieds de mouton à la poulette.

Cuire 2 douzaines de pieds de mouton dans un blanc ; les égoutter, en supprimer l'os principal, les ranger dans une casserole, les tenir à couvert.

Faire revenir au beurre 2 cuillerées d'oignon haché, le mouiller avec une sauce blonde légère ; la faire bouillir, la retirer sur le côté ; ajouter un bouquet de persil garni, quelques parures crues de champignons ; la cuire un quart d'heure, en ne la laissant bouillir que partiellement ; la dégraisser alors, la passer sur les pieds de mouton. Ajouter au ragoût 3 douzaines de petits champignons frais, une pincée de poivre ; le faire mijoter 15 minutes sur feu doux ; le lier avec 3 jaunes d'œuf délayés ; le retirer, le finir en incorporant

150 grammes de bon beurre divisé en petites parties, une pincée de persil haché, le suc d'un citron ; le dresser sur un plat chaud.

En Provence, on ajoute généralement une pointe d'ail à la sauce avant de la lier : cette addition lui donne du ton.

Épaule de mouton, farcie.

Couper une épaule, aussi large que possible, la désosser entièrement ; retirer une partie des chairs adhérentes à la peau, sans cependant les amincir trop. Parer ces chairs, les hacher avec moitié de leur poids de lard et 250 grammes de jambon cru ; assaisonner ce hachis ; ajouter 4 cuillerées d'oignon haché, le double de champignons, 2 cuillerées de persil, 150 grammes de mie de pain ramollie dans du bouillon, bien exprimée.

Quand le hachis est fin, lui incorporer 2 œufs entiers ; l'étaler alors sur l'épaule désossée ; rouler celle-ci en long, la coudre, la placer dans une casserole foncée avec racines et légumes émincés ; mouiller à hauteur avec du bouillon ; faire bouillir le liquide, retirer la casserole sur le côté du feu ; cuire l'épaule 2 heures et demie, à feu modéré.

Au moment de servir, égoutter la cuisson de la viande, en le passant : la dégraisser, la faire réduire vivement en demi-glace, la verser sur l'épaule cuite.

Glacer celle-ci de belle couleur, à la bouche du four ou avec du feu sur le couvercle ; la déballer, la dresser sur un plat long, et l'entourer avec une garniture de petits oignons glacés ; mêler un peu de vin blanc et du jus à la cuisson ; la faire réduire en demi-glace, la lier avec quelques cuillerées de sauce tomate ; 2 minutes après, la verser sur la viande, en la passant.

Côtelettes de mouton, à la bretonne.

Parer 10 ou 12 côtelettes de mouton (page 235) ; les assaisonner, les tremper dans des œufs battus, les paner ; les ranger, l'une à côté de l'autre, dans une casserole plate avec du beurre fondu ; les faire cuire 10 à 12 minutes, en les retournant.

D'autre part, préparer un émincé d'oignons, au jus ; quand il est à point, le lier avec 2 jaunes d'œuf, délayés avec un peu de crème. Quand les côtelettes sont de belle couleur, les égoutter, dresser en couronne sur un plat chaud, verser dans le centre de la couronne l'émincé d'oignons.

Côtelettes de mouton grillées, purée de pommes de terre. (Dessin 190.)

Parer 2 carrés de mouton mortifiés à point ; sur chacun d'eux couper 5 à 6 côtelettes, un peu en biais et d'une égale épaisseur. Les aplatir avec le couperet, de l'épaisseur d'un centimètre ; supprimer la peau nerveuse du manche ; couper les os du manche d'une égale longueur, et en dégager les chairs à 1 centimètre des bouts ; arrondir le filet, en supprimant le gros nerf. Parer enfin la noix des côtelettes ; les assaisonner, les arroser avec du beurre fondu, les faire griller 8 minutes, à bon feu, en les retournant ; les dresser en

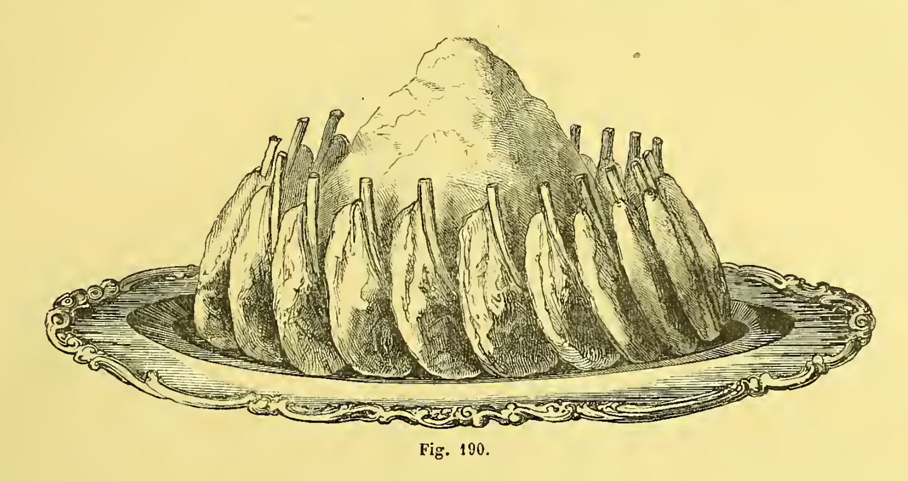


Fig. 190.

couronne sur un plat, et garnir le centre avec une purée de pommes de terre : glacer les côtelettes au pinceau.

Côtelettes de mouton à l'estragon.

Parer 7 ou 8 côtelettes de mouton ; les assaisonner, les rouler dans de l'huile, les faire griller à point.

Dans l'intervalle, verser dans une petite casserole la valeur d'un demi-verre de bon jus clair ; ajouter un petit bouquet d'estragon, couvrir la casserole, la poser sur le feu, et faire réduire le jus en demi-glace ; retirer le bouquet, mêler au jus une pincée de feuilles d'estragon hachées ; le verser sur les côtelettes, dressées sur un plat bien chaud.

Côtelettes de mouton, sauce à la réforme.

L'apprêt de ces côtelettes est, je crois, une création d'*Alexis Soyer*, artiste, écrivain et praticien distingué, très connu en Angleterre.

Parer 12 côtelettes de mouton ; les assaisonner, les tremper dans des œufs battus, les paner avec de la langue à l'écarlate, cuite, hachée ; les ranger dans une casserole plate avec du beurre épuré ; les faire cuire des deux côtés, en les retournant ; les dresser en couronne sur un plat ; garnir le milieu avec la sauce et les garnitures suivantes :

Sauce Réforme. — Préparer une montglas composée par parties égales avec truffes, champignons, maigre de jambon cuit, cornichons au vinaigre.

Mettre dans une casserole 6 cuillerées de bon vinaigre, 12 petits piments, un bouquet d'aromates, faire réduire le liquide d'un tiers ; mêler au liquide 2 décilitres de sauce brune et 5 à 6 cuillerées de glace fondue ; faire réduire la sauce quelques minutes. Quand elle est succulente et liée à point, lui mêler 2 cuillerées de gelée de groseilles ; aussitôt que celle-ci est dissoute, retirer la sauce du feu, lui mêler la montglas, chauffer sans ébullition, et la servir.

Côtelettes de mouton à la provençale.

Préparer un émincé d'oignons à la bretonne, de bon goût et bien réduit, consistant ; le laisser refroidir. Parer 10 côtelettes de mouton ; les assaisonner, les beurrer, les faire griller d'un côté ; les retourner, en masquer la surface cuite avec une couche d'émincé aux oignons ; le saupoudrer avec de la panure, l'arroser avec du beurre. Ranger à mesure les côtelettes sur un plafond, avec du beurre fondu, en les appuyant du côté cru ; chauffer bien le beurre, et pousser les côtelettes, à feu vif, de façon à finir de les bien cuire en colorant la surface supérieure ; les glacer à la salamandre, les dresser avec l'os en dessous. Envoyer en même temps une saucière de bon jus.

Mouton-chopp des brasseurs.

Couper 4 ou 5 tranches un peu épaisses, sur le bout d'une selle de mouton, du côté de la longe, mais sur toute la largeur de la selle, de façon à obtenir 2 fausses côtelettes non divisées. Battre légèrement les chairs, arrondir les panoufles, en dedans ; les assaisonner avec sel et cayenne ; les frotter au pinceau avec du beurre, les faire griller à feu modéré, en les retournant. Les dresser sur un plat bien chaud, les masquer chacune avec un morceau de beurre assaisonné, mêlé avec des échalotes hachées, persil et suc de citron.

Filets-mignons de mouton, au chasseur.

Dans les cuisines où l'on emploie beaucoup de selle de mouton, il convient

de mettre de côté les plus gros filets-mignons, car on peut toujours les employer utilement.

Supprimer l'épiderme à 12 filets-mignons; les battre, les parer en *demi-cœur*, les faire macérer 24 heures dans une marinade cuite.

Les égoutter, les bien éponger, puis, les piquer avec deux rangs de lard fin; les ranger, l'un à côté de l'autre, dans une casserole plate, beurrée; chauffer le beurre et pousser la casserole au four, les cuire en les arrosant; les égoutter, les parer. Enlever le beurre de la casserole, et verser dans celle-ci quelques cuillerées de la marinade des filets, un peu de glace et un peu de sauce brune. Faire réduire la sauce à point, la retirer et lui mêler les filets; chauffer ceux-ci sans ébullition; les dresser en couronne sur un plat; les arroser avec la sauce; puis, les alterner chacun avec un mince croûton de pain, coupé en demi-cœur, frit au beurre. — A défaut de filets-mignons on prend tout un filet de selle qu'on coupe en escalopes longues.

Cervelles de mouton à la remoulade chaude.

Nettoyer 4 à 5 cervelles de mouton; les faire dégorger une heure, en les changeant d'eau.

Faire bouillir de l'eau dans une casserole, avec sel, légumes émincés, bouquet de persil, le quart d'un verre de vinaigre ou du vin blanc; quelques instants après, ajouter les cervelles, les cuire 10 à 12 minutes; les égoutter, les dresser sur un plat, les masquer avec la sauce suivante :

Sauce remoulade chaude. — Mettre dans une casserole 2 cuillerées d'échalotes hachées, une gousse d'ail et le quart d'un verre de vinaigre; faire réduire le liquide de moitié. — Piler 6 jaunes d'œuf cuits, et les filets de 4 à 5 anchois propres; délayer l'appareil avec la valeur de 3 décilitres de sauce blonde, serrée, chaude, puis avec 2 décilitres d'huile; ajouter alors l'infusion à la sauce; la chauffer sans la faire bouillir, en la tournant; ajouter une pincée de feuilles d'estragon, autant de ciboulette, de pimprenelle, de persil et de cerfeuil, pilés et passés, sel et poivre; retirer la sauce du feu aussitôt qu'elle est chaude, lui mêler 2 cuillerées de moutarde, délayée avec la sauce.

Petits pâtés de mouton, à la nîmoise.

Lever le gros filet d'une demi-longe de mouton (500 grammes); le parer, le couper en escalopes; faire sauter celles-ci à bon feu avec quelques bons foies de volaille; les assaisonner, les laisser refroidir. Les hacher ensuite et les piler avec moitié de leur volume de lard, également haché; passer cet appareil au tamis,

le déposer dans une terrine ; lui mêler 2 cuillerées de fines-herbes cuites, ainsi que 2 cuillerées de truffes crues, hachées. — Avec cet appareil, préparer des petits pâtés, en procédant comme il est dit page 257 ; les cuire au moment, les servir bien chauds.

Langues de mouton aux navets.

Faire dégorger à l'eau froide, 8 langues fraîches de mouton ; les égoutter, les faire blanchir, les gratter.

Faire fondre dans une casserole, 250 grammes de lard haché ; ajouter les langues, les assaisonner, les faire sauter jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur ; les mouiller alors avec un peu d'espagnole légère et un peu de vin ; faire bouillir le liquide sur feu modéré.

Un quart d'heure après, mêler au ragoût une garniture de navets, entiers s'ils sont petits, divisés en boules ou en en quartiers s'ils sont gros, mais préalablement blanchis, colorés dans une poêle, assaisonnés avec sel, poivre, une pincée de sucre.

Retirer la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle ; continuer l'ébullition : les langues et les navets doivent se trouver cuits en même temps. Dresser les langues en couronne, et les navets dans le puits de la couronne.

Langues de mouton à la macédoine. (Dessin 191.)

Blanchir une douzaine de langues de mouton ; en supprimer la peau, les

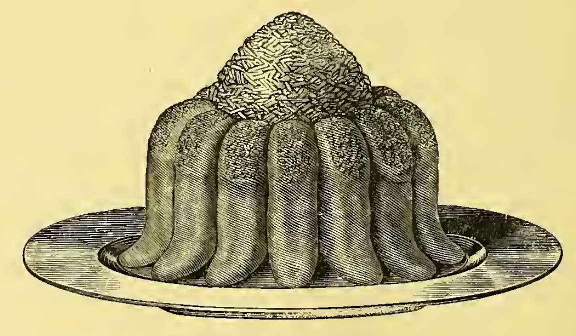


Fig. 191.

ranger dans une casserole foncée avec lard et légumes émincés ; les faire braiser à court mouillement. Quand elles sont cuites, les faire refroidir sous presse

entre 2 plafonds ; les parer ensuite de jolie forme ; les chauffer, en les glaçant, à la bouche du four.

D'autre part, prendre un appareil de purée de pommes de terre, fini comme pour croquettes ; le dresser sur un plat en forme de bordure ; le faire sécher au four afin de le raffermir. Dresser alors les langues tout autour, en les posant debout la pointe en bas ; les glacer au pinceau, et garnir le centre de la couronne avec une macédoine de légumes liés avec de la béchamel ; l'arroser avec un peu de glace fondue, et verser dans le fond du plat quelques cuillerées d'espagnole réduite avec du vin.

Langues de mouton à l'écarlate, aux oranges.

Cuire à l'eau 10 petites langues salées de mouton ; les égoutter, en supprimer la peau ; les ranger dans une casserole, les arroser avec un peu de jus, et faire tomber celui-ci à glace. Égoutter les langues ; puis allonger leur cuisson avec un peu de bouillon ; faire bouillir le liquide, le passer au tamis. — Verser un demi-verre de vinaigre dans la casserole, le faire réduire de moitié ; ajouter alors la cuisson des langues, lui donner 2 bouillons, et la lier à la fécule ; quelques minutes après, ajouter 2 cuillerées de gelée de groseilles ; retirer aussitôt la sauce sur le côté du feu, la dégraisser. — Dans l'intervalle, parer à vif 4 oranges aigres ; les couper en petits quartiers, en supprimant l'épiderme et les semences. — Quand la sauce est réduite à point, la retirer du feu et lui mêler les quartiers d'orange ; dresser les langues sur plat avec les oranges autour ; les arroser avec la sauce.

Sou-fassu à la mode de Grasse.

La ville de *Grasse* (en Provence) n'est pas seulement renommée par la supériorité de sa parfumerie, elle l'est encore par un produit culinaire dont les habitants revendiquent la priorité : le *sou-fassu.*

Préparer un pot-au-feu avec 2 kilogrammes de mouton, 250 grammes de petit-salé, ou porc frais et légumes. Choisir un grand chou, en supprimer les feuilles dures, le faire blanchir 25 minutes, à grande eau ; l'égoutter alors, le poser sur un linge, en écartant les feuilles une à une, sans les détacher, afin de pouvoir atteindre le cœur du chou ; couper celui-ci à sa base sans enlever le trognon ; hacher fin les feuilles blanches du cœur.

Avec du saindoux faire revenir 2 oignons hachés ; ajouter 5 à 600 grammes de filets-mignons de porc frais et filets de mouton coupés en carrés ; les

faire revenir un quart d'heure ; les retirer, les laisser refroidir ; les hacher ensuite avec 400 grammes par moitié de lard salé, jambon cru.

Quand le hachis est fin, lui mêler le cœur de chou haché, 150 grammes de mie de pain ramollie, bien exprimée, une poignée d'épinards hachés, et enfin une pincée de persil haché avec une gousse d'ail ; assaisonner avec sel, poivre et muscade ; lui mêler 2 œufs entiers, le poser sur le centre du chou, en une seule masse ; replier aussitôt les feuilles de chou, une à une, afin d'envelopper le hachis ; placer le chou sur le centre d'un petit filet en corde fine, de façon à l'envelopper tout entier, en le serrant sur le haut ; le plonger alors dans la marmite du pot-au-feu, et cuire le *sou-fassu* 4 à 5 heures.

Au moment de servir, l'égoutter, le dresser sur un plat, après avoir enlevé le filet ; dresser les viandes de la marmite sur un autre plat, les envoyer ensemble.

Animelles de mouton, frites.

Les *animelles* n'existent que chez les moutons mâles n'ayant pas subi de castration, c'est-à-dire les béliers. Peu connues en France, les *animelles* sont abondantes et très recherchées sur les marchés d'Italie, à Naples et à Rome.

Dépouiller 7 à 8 *animelles* fraîches de l'enveloppe qui les enferme ; les couper chacune en quatre parties sur leur longueur ; les saupoudrer avec du sel, les faire macérer 10 minutes. Quand elles ont rendu l'humidité, les éponger sur un linge, les fariner par petite quantité à la fois, les plonger à friture bien chaude ; aussitôt qu'elles sont saisies à l'intérieur et sèches au toucher, les égoutter sur un linge, les saupoudrer de sel, les dresser sur une serviette avec un bouquet de persil frit. — Les animelles sont ordinairement mélangées aux éléments divers qui composent le *frittomisto.*

Rôti de mouton, à la turque (chachi-kebassi).

Couper en gros carrés les chairs d'un gigot ou d'un filet de mouton ; les assaisonner, les arroser avec du suc d'oignon ; les enfiler à de longues brochettes, les faire griller à feu doux. — Débrocher les viandes, les dresser sur un plat, les arroser avec de l'*yaourt* (crème aigre).

Pâté de mouton, à l'anglaise. (Dessin 192.)

On cuit ces pâtés dans des plats en porcelaine ou faïence anglaise, de forme carrée ou ovale, résistant à la chaleur du four.

Couper en tranches, pas trop épaisses ni trop larges, la partie la plus charnue d'un gigot de mouton ou simplement le filet d'une demi-selle de mouton (6 à 700 grammes) ; en supprimer les os et la peau nerveuse ; battre légèrement les viandes ; assaisonner.

Masquer le fond du plat avec une couche de pommes de terre crues, coupées, assaisonnées ; sur cette couche ranger les tranches de mouton ; couler au fond la valeur d'un demi-verre de bon jus froid ; humecter les bords du plat au pinceau ; appliquer, tout autour des bords du plat, une bande mince de pâte en demi-feuilletage ; humecter aussi cette pâte ; couvrir les viandes et le plat avec une abaisse de la même pâte ; l'appuyer sur les bords sans la tirer ; couper l'excédent tout autour, en inclinant légèrement le couteau en dehors ;

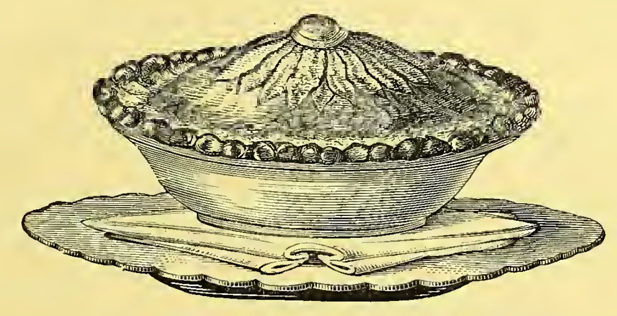


Fig. 192.

appuyer alors le pouce de la main gauche sur la pâte, et couper celle-ci de bas en haut, en tenant le couteau perpendiculairement ; aussitôt l'incision faite, reculer le pouce de 3 centimètres, et couper de nouveau la pâte par le même procédé : cette espèce de cannelure produit un joli effet à la cuisson.

Décorer le centre du pâté avec une rosace de feuilles imitées en pâte ; faire un petit trou au centre de cette rosace, dorer le pâté, le cuire une heure et quart, à four modéré, en ayant soin de couvrir la pâte avec du papier, aussitôt qu'elle commence à prendre couleur. — En sortant le pâté du four, le dresser sur un plat couvert d'une serviette.

Mutton pies, à l'américaine.

Foncer des moules creux, à tartelette, avec de la pâte à foncer ou rognures de feuilletage. — Prendre 500 grammes de selle ou de gigot de mouton braisé ou bouilli ; en supprimer peau et graisse, la couper en petits dés.

Faire revenir au beurre 2 à 3 cuillerées d'oignon haché ; ajouter les viandes

coupées ; assaisonner avec sel et poivre ; puis, lier le hachis avec un peu de velouté ; donner un bouillon et laisser refroidir.

Avec cet appareil remplir le vide des moules ; mouiller les bords, et couvrir avec une abaisse ronde de même pâte. Dorer et cuire au four 25 minutes; servir les pâtés en les sortant du four.

Saucisses de mouton, à la persane.

Parer le gros filet d'une demi-selle de mouton ; hacher les chairs avec une égale quantité de graisse de queue de mouton ou du lard ; quand le hachis est fin, l'assaisonner, le diviser en parties de la grosseur d'un œuf ; le rouler alors autour d'une petite brochette en fer, en le pressant et en donnant aux saucisses une forme ronde, allongée : la brochette doit se trouver exactement au centre de chacune d'elles, et celles-ci être enfilées l'une à la suite de l'autre.

Faire rôtir les saucisses à la *napolitaine*, c'est-à-dire avec du charbon des deux côtés, en tournant la brochette à la main. Quand les viandes sont bien atteintes, débrocher les saucisses sur un plat sans les briser, les entourer avec des cœurs de céleri émincés.

Kebap de mouton, à la persane.

Couper en carrés les chairs crues d'un filet de mouton; les déposer dans une terrine, les mêler avec un nombre égal de lames épaisses de graisse de queue de mouton ; assaisonner et saupoudrer avec des tranches d'oignon ; les arroser avec le suc de quelques citrons, les faire macérer quelques heures. — Enfiler alors les carrés de mouton à une brochette, en les alternant chacun avec un carré de graisse, ainsi qu'avec des feuilles fraîches de menthe, de basilic et de laurier ; faire rôtir ces viandes à la *napolitaine*. Quand elles sont cuites, les débrocher sur un plat chaud, les entourer avec des cœurs de céleri, émincés.

Pouding de mouton, à l'anglaise.

Diviser en tranches de l'épaisseur d'une côtelette, les chairs d'une demi-selle de mouton ; en supprimer les os et une partie de la graisse ; assaisonner.

Faire revenir au beurre 2 cuillerées d'échalotes et d'oignons hachés, ajouter les tranches de mouton ; les sauter vivement quelques minutes, les retirer aussitôt avec une fourchette, les déposer dans un plat, en laissant la graisse au

fond de la casserole ; mêler à celle-ci une petite poignée de farine, la cuire 2 secondes, en la tournant ; la délayer avec 2 décilitres de jus, de façon à obtenir une petite sauce ; lui donner quelques bouillons, et la retirer du feu ; ajouter une cuillerée de *Harvey sauce* et un peu de poivre; la verser sur les tranches de mouton.

Foncer un moule à pouding avec de la pâte à la graisse (page 244) ; ranger les viandes dans le vide du moule, en les arrosant avec la sauce ; les couvrir en dessus avec un rond de pâte : replier sur celui-ci la pâte des bords, excédant la hauteur du moule.

Mouiller une serviette sur son centre, l'exprimer, la beurrer, la fariner sur les parties beurrées ; avec cette serviette, couvrir le moule, en appliquant partie farinée sur la pâte ; nouer fortement la serviette en dessous du moule, et plonger le pouding à l'eau bouillante ; le faire cuire 2 heures ; le déballer, le renverser sur un plat, le glacer au pinceau.

Cassolet de Castelnaudary.

Le *cassolet* est un mets populaire du Languedoc ; la ville de *Castelnaudary*, dont il porte le nom, n'est pas à coup sûr le lieu où on l'estime le moins, mais en général on le prépare bien dans toute la contrée.

Faire tremper, quelques heures, 500 grammes de bons haricots blancs et secs ; les mettre sur le feu dans une casserole avec de l'eau ; au premier bouillon, la retirer entièrement du feu ; la couvrir, la tenir ainsi une heure. Changer alors l'eau des haricots ; les saler, les cuire aux trois quarts, à feu modéré. — Je recommande cette méthode de faire blanchir les haricots avant de les cuire, comme la plus pratique et donnant le meilleur résultat.

Mettre dans une casserole en terre ou en fer émaillé, de forme plate et large, une cuisse et une aile d'oie, *confites*, ainsi que 200 grammes de leur graisse ; faire revenir les viandes à feu modéré, en les retournant ; 10 à 12 minutes après, ajouter les haricots, bien égouttés, ainsi qu'un petit saucisson. D'autre part, émincer 2 gros oignons ; les mettre dans une casserole avec 2 gousses d'ail et du lard haché, les faire revenir ; les saupoudrer avec une pincée de farine, et délayer celle-ci avec la valeur d'un litre de bouillon chaud ; tourner la sauce jusqu'à l'ébullition, ajouter un bouquet d'aromates, quelques cuillerées de sauce tomate ou simplement une tomate hachée ; réduire vivement la sauce quelques minutes, la verser sur les haricots, et pousser le vase au four doux, pour l'y laisser jusqu'à ce que les viandes et les haricots soient à peu près cuits ; saupoudrer alors le ragoût avec une pincée de panure mêlée avec du persil haché ; puis, le remettre au four pour lui faire

prendre belle couleur, et faire légèrement gratiner le dessus; envoyer le cassolet dans le plat où il a cuit.

Cassolet de mouton à la mode de Carcassonne.

Désosser un gigot de mouton, du côté du manche, jusqu'à la jointure intérieure ; assaisonner les chairs, les piquer avec une gousse d'ail, et remplir le vide avec un peu de hachis de porc frais; coudre l'ouverture, et mettre le gigot dans une casserole avec 200 grammes de lard haché ; le faire revenir de belle couleur, assaisonner ; le retirer ensuite sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle ; le cuire à l'étuvée, c'est-à-dire sans le mouiller. Quand il est arrivé à moitié de cuisson, ajouter une perdrix et un morceau de petit-salé blanchi, puis des haricots aux trois quarts cuits, d'après la méthode indiquée dans l'article qui précède ; mouiller à hauteur, la viande et les haricots, avec une sauce préparée comme pour le cassolet de Castelnaudary (page 343).

Poser le plat sur feu modéré ; au premier bouillon, le pousser à four doux, et faire mijoter le ragoût une heure ; l'arroser encore avec un peu de sauce ou du jus, le saupoudrer avec de la panure et un peu de persil haché ; faire légèrement gratiner la surface, envoyer le cassolet dans le plat même.

Oreilles de mouton en croustade. (Dessin 193.)

Faire blanchir une douzaine d'oreilles de mouton ; les flamber, les cuire dans un blanc ; les laisser refroidir dans leur cuisson ; les égoutter, les masquer intérieurement avec une couche de farce crue, de façon à maintenir le tuyau droit ; les tremper dans des œufs, les paner; les faire frire au dernier moment.

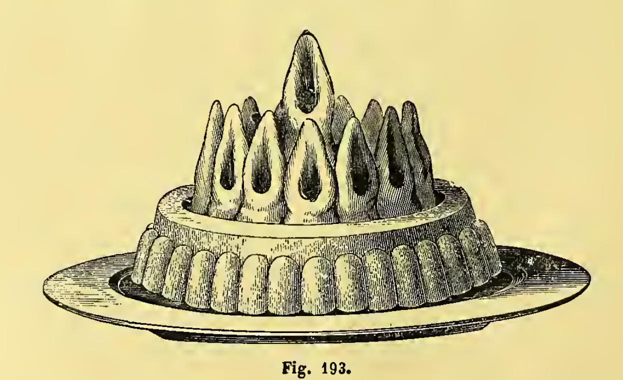


Fig. 193.

D'autre part, préparer 7 à 800 grammes de purée de pommes de terre ; con-

sistante ; aussitôt qu'elle est passée, l'assaisonner, incorporer un morceau de beurre, une poignée de parmesan râpé, et enfin 10 jaunes d'œuf ; la verser sur la table farinée, la travailler avec les mains, en lui faisant absorber peu à peu de la farine, jusqu'à ce qu'elle soit de consistance ferme ; la placer alors sur un rond de papier coupé dans les dimensions d'un plat d'entrée. Avec cet appareil, préparer une croustade de forme basse, en formant les cannelures à l'aide d'un morceau de carotte coupé en biais, mais en ayant soin de laisser un creux sur le centre ; quand elle est finie, la dorer, la pousser à four vif, pour lui faire prendre belle couleur ; la glisser sur un plat ; emplir le vide avec un émincé de champignons ; sur celui-ci dresser les oreilles, en les posant debout ; les glacer, envoyer séparément une saucière d'espagnole réduite avec les parures des champignons.

Ravioles de mouton, à la grecque.

Parer des viandes cuites de mouton prises sur une selle braisée ; les piler avec une cervelle de mouton cuite ; assaisonner, ajouter 2 ou 3 jaunes d'œuf, 4 à 5 cuillerées de fines-herbes cuites.

Avec cet appareil et de la pâte à nouille, préparer de grosses ravioles, de forme ronde. — Dix minutes avant de servir, les plonger à l'eau bouillante, salée ; les cuire 3 à 4 minutes, les égoutter sur un tamis ; les dresser sur un plat, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du fromage râpé ; les arroser avec quelques cuillerées de bon jus, lié avec de la sauce tomate.

Carbonnades[1] de mouton, glacées. (Dessin 194.)

Supprimer à 4 carbonnades de mouton, l'os de la chaîne, placé entre le gros filet et le filet-mignon, sans détacher celui-ci ; enlever la graisse qui

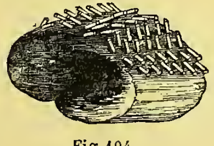


Fig 194.

couvre le gros filet, le piquer avec du lard ; rouler la bavette en dessous, et brider les carbonnades ; les ranger dans une casserole plate, les faire braiser, en les glaçant ; les déballer, les parer, les dresser sur plat long, et les entourer

1. On donne le nom de carbonnades à des bouts de selle de mouton coupés de 7 à 8 centimètres de large.

avec une garniture de petits pois ou de petites carottes glacées : envoyer leur cuisson dans une saucière, passée et dégraissée.

Carbonnades de mouton à la crème.

Prendre 3 carbonnades, en supprimer l'os de la chaîne, et rouler la bavette ; les ficeler correctement, les ranger dans une casserole dont le fond est masqué avec légumes émincés, grosses épices et aromates : les faire braiser, en les arrosant de temps en temps ; les glacer, les égoutter, les faire refroidir entre deux plafonds ; les diviser ensuite, chacune en deux parties ; les prendre alors, une à une, les parer droit, en supprimer la graisse qui masque le gros filet ; les tremper dans une béchamel bien serrée, de façon à les masquer entièrement ; les ranger à mesure sur un plafond, faire refroidir la sauce.

Les arroser alors, à l'aide d'un pinceau, avec un mélange de beurre fondu et jaunes d'œuf battus ; les rouler aussitôt dans de la panure fraîche, les ranger sur un plafond beurré ; les arroser avec du beurre fondu, les faire colorer à four modéré ; quand elles sont bien chaudes, les dresser sur un plat long ; dresser autour une purée de navets à la crème.

Navarin.

C'est un mets fréquemment servi dans les restaurants, mais à des titres divers ; le meilleur que j'ai mangé, et dont j'ai conservé le souvenir le plus agréable, c'est à l'*hôtel des Princes* à Bordeaux.

Aujourd'hui, dans les restaurants, on donne le nom de *navarin* au simple ragoût de mouton aux pommes de terre.

Désosser entièrement un petit gigot de bon mouton ; couper les chairs en carrés moyens, en supprimer les graisses, les déposer dans une terrine ; assaisonner ; ajouter un petit bouquet d'aromates ; les arroser avec la valeur d'un demi-verre de madère, les faire macérer 7 à 8 heures.

Égoutter les viandes, les éponger sur un linge. — Faire fondre dans une casserole 200 grammes de lard ; l'égrapper, lui mêler les carrés de viande, ainsi que 250 grammes de petit-salé blanchi, coupé en carrés ; les faire revenir à bon feu ; en égoutter la graisse, les arroser avec le madère ayant servi à les mariner ; 2 minutes après, mouiller à hauteur avec de l'espagnole peu liée. Couvrir la casserole, cuire le ragoût à feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle.

Quand les viandes sont à peu près à point, dégraisser la sauce, l'allonger avec

un verre de vin blanc, lui mêler une garniture de bons navets, coupés en boule, mais préalablement colorés dans une poêle, avec du beurre et une pincée de sucre; continuer l'ébullition modérée : la viande et les navets doivent se trouver cuits en même temps. Dresser le ragoût sur un plat chaud, les viandes au centre, les navets autour, passer le jus dessus.

Rognons de mouton, à la Vieville.

Ce mets est peu connu, mais il n'en est pas moins très estimable ; il porte le nom d'un gourmet émérite.

Retirer la peau et les parties nerveuses à 7 ou 8 rognons de mouton, les diviser chacun en deux parties ; les mettre dans une poêle, avec du beurre fondu, une pincée d'échalotes hachées; les faire sauter vivement. Quand ils sont bien saisis, assaisonner avec sel et une pointe de cayenne ; aussitôt qu'ils ont réduit leur humidité, les égoutter avec une écumoire; verser dans la poêle un demi-verre de madère, le faire réduire de moitié, lui mêler une égale quantité de glace fondue. Faire bouillir le liquide, le lier avec un peu de sauce espagnole ou simplement avec du beurre-manié ; au premier bouillon, mêler les rognons à la sauce, en même temps que 2 cuillerées de jambon cuit, coupé en dés, ainsi qu'une pincée d'estragon haché ; retirer le ragoût du feu, lui incorporer un morceau de beurre divisé en petites parties, le dresser sur plat, l'entourer avec des croûtons frits.

Croûtes aux rognons de mouton. (Dessin 195.)

Sur un pain de cuisine, couper des tranches, en forme de carré long, ayant un centimètre d'épaisseur, sur 6 ou 7 de long et 4 de large ; les cerner sur

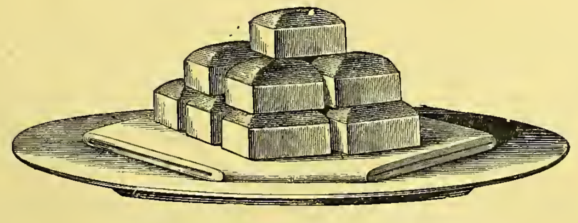


Fig. 195.

une surface ; les faire frire au beurre, les ouvrir, et les vider en partie, du côté cerné ; les tenir au chaud.

Prendre quelques rognons de mouton, de veau ou d'agneau ; retirer une partie seulement de la graisse qui les entoure, les faire rôtir dans une casserole ; les laisser refroidir ; supprimer la graisse, couper les chairs en petits dés, les mêler

avec une égale quantité de champignons cuits, coupés de même forme ; lier ce salpicon avec un peu de bonne béchamel réduite avec la cuisson des champignons, un peu de crème crue, un peu de glace ; ajouter une pointe de muscade, et avec lui, emplir le vide des croûtes ; lisser le dessus, le saupoudrer avec de la panure ; l'arroser avec un peu de beurre fondu, le glacer à la salamandre. Dresser les croûtes sur une serviette pliée.

Rognons de mouton, à la flamande.

Mettre dans une casserole 2 cuillerées d'échalotes et oignons hachés, une gousse d'ail entière ; les faire revenir sans prendre couleur ; ajouter une douzaine de moyens champignons frais, hachés ; faire vivement réduire l'humidité de ceux-ci ; assaisonner avec sel et cayenne ; mouiller avec le tiers d'un verre de madère, autant de glace fondue ; faire bouillir le liquide, le lier avec un peu d'espagnole.

D'autre part, retirer l'épiderme à 8 rognons de mouton ; les fendre chacun en deux parties sur la longueur, en les divisant ; les faire revenir dans une poêle, avec du beurre, et à feu vif ; les assaisonner, les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient atteints à point, et qu'ils aient réduit leur humidité ; les enlever alors avec l'écumoire, les dresser sur un plat chaud ; les masquer avec la sauce finie au moment.

Côtelettes d'agneau à la bouchère.

Supprimer à 2 carrés d'agneau, la peau superficielle qui couvre la graisse ; couper 5 belles côtelettes sur chacun d'eux, en prenant le filet en biais, afin de les obtenir plus larges ; battre légèrement les côtelettes, les parer, de de jolie forme, les saler, les rouler dans du beurre fondu et les paner. — Dix minutes avant de servir, les ranger sur un gril, les faire rôtir à bon feu, en les retournant ; quand elles sont à point, les glacer, les papilloter.

D'autre part, couper 4 ou 5 gros cornichons en montglas ; les déposer dans une casserole, ajouter le double de leur volume de champignons cuits et autant de maigre de jambon également cuit, coupé en montglas ; lier ces garnitures avec un peu d'espagnole réduite avec un peu de glace et de madère, finie avec une pointe de cayenne. Chauffer le ragoût, sans ébullition. Au moment de servir, dresser les côtelettes en couronne sur un plat, et la garniture dans le centre de la couronne.

Côtelettes d'agneau en crépinettes.

Parer une douzaine de côtelettes d'agneau, en tenant court l'os de côte ; les battre, les assaisonner, les ranger dans une casserole plate avec du beurre, les faire cuire à feu vif, en les retournant. Quand elles sont aux trois quarts cuites, leur mêler 4 cuillerées de fines-herbes cuites, autant de truffes crues, coupées en dés ; les mouiller alors avec quelques cuillerées de madère, et faire réduire celui-ci à glace ; retirer la casserole du feu ; égoutter les côtelettes, et mêler aux fines-herbes la moitié de leur volume de farce à gratin.

Masquer les côtelettes, des deux côtés, avec une couche de cet appareil ; les envelopper ensuite avec de la crépine de porc ou d'agneau, les beurrer, les paner, les faire griller à feu modéré, en les retournant ; les dresser sur un plat, masquer le fond de celui-ci avec un peu de sauce périgueux.

Côtelettes d'agneau à la purée de champignons. (Dessin 196.)

Parer une quinzaine de côtelettes d'agneau ; les assaisonner ; les faire revenir des deux côtés, avec du beurre, dans une casserole plate ; quand elles

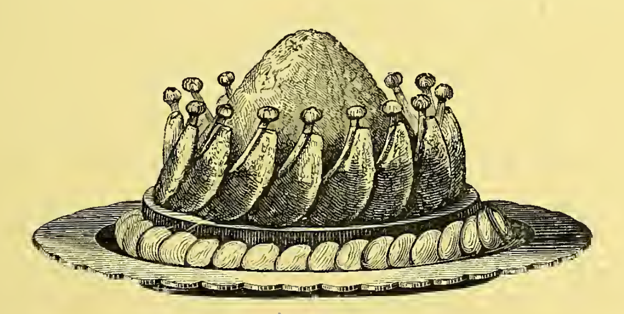


Fig. 196.

sont à point, en égoutter le beurre, et les arroser avec 2 ou 3 cuillerées de glace fondue ; faire réduire le mouillement afin de glacer les côtelettes ; en papilloter le manche, les dresser en couronne sur une bordure de pommes de terre, renversée sur un plat. Garnir le centre de la couronne avec une purée de champignons. Entourer les côtelettes avec des têtes de champignon, coupées sur le travers ou entières.

Côtelettes d'agneau, à l'anglaise

Parer 12 côtelettes d'agneau ; les assaisonner, les tremper dans des œufs battus,

les paner ; les ranger dans une casserole plate, avec du beurre fondu, les faire colorer des deux côtés, en les retournant; les dresser sur un plat, en couronne.

Cuire vivement à l'eau salée, un demi-litre de petits-pois, avec un brin de menthe ; les égoutter, les mettre dans une casserole avec 150 grammes de beurre frais; ajouter une pointe de muscade, une pincée de sucre; les sauter (hors du feu) jusqu'à ce que le beurre soit dissous, les dresser dans le centre de la couronne.

Agneau Pascal, pour le Béni russe.

On sert l'agneau Pascal, soit rôti, soit farci; dans les deux cas, il faut en réserver la tête et les pieds crus, avec leur toison.

Si l'agneau doit être rôti, le vider, en brider les épaules et les pattes de derrière, de façon à imiter un agneau couché. L'envelopper de papier beurré, et le faire rôtir au four, dans un plafond, en l'arrosant. Le laisser refroidir, le dresser sur un plat ; lui rajuster les pattes, puis la tête, à l'aide de quelques hâtelets ; l'entourer ensuite avec de la gelée.

Si l'agneau doit être farci, il faut lui emplir le ventre avec une farce à galantine ; le brider et l'envelopper dans une serviette pour le cuire dans un bon fonds. Quand il est égoutté, le déballer pour le remballer et le laisser refroidir. En découper alors des tranches sur différentes parties, et les remettre en place ; le glacer, le dresser sur plat ; rajuster la tête et les pattes, l'entourer avec de la gelée.

Agneau Pascal en beurre, pour le Béni russe.

Manier dans un linge un morceau de beurre fin, choisi de belle nuance, refroidi sur glace ; avec ce beurre modeler un petit agneau couché ; fixer un grain de Corinthe à l'endroit des yeux, et lui piquer entre les pattes de devant, une imitation de croix russe, portant sur le haut une petite banderole rouge. Servir cet agneau soit sur une pièce de viande froide, soit simplement sur un livre imité en beurre.

Poitrines d'agneau, grillées.

A 2 bonnes poitrines d'agneau, supprimer la peau et l'os des tendons ; les faire cuire dans la marmite ou dans du bouillon, léger. Quand elles sont à point, les égoutter ; en supprimer les os des bouts de côte, les faire refroidir sous presse légère. Les parer alors sur les deux surfaces ; les assaisonner avec sel et poivre, les arroser avec du beurre fondu, les paner ; les faire

griller 15 minutes, des deux côtés, en les retournant; les dresser, les envoyer en même temps qu'une sauce ravigote chaude (page 306).

Ris d'agneau piqués, à la purée de pois.

Faire blanchir une douzaine de beaux ris d'agneau ; les rafraîchir, les éponger, les faire refroidir sous un couvercle de casserole. Les parer, les piquer avec du lard fin, sur la surface la plus lisse. Les ranger alors dans une casserole foncée avec des légumes émincés ; les mouiller à hauteur avec du bon bouillon, les saler légèrement, les couvrir avec du papier beurré ; faire réduire le liquide en demi-glace, à feu vif ; retirer alors la casserole sur un feu modéré, et finir de les cuire ainsi. Au dernier moment, enlever le papier, mettre du feu sur le couvercle et glacer les ris de belle couleur, en les arrosant avec leur cuisson ; les égoutter, les dresser sur une purée de pois-verts, tenue un peu ferme, dressée sur le centre d'un plat ; arroser avec la cuisson des ris, dégraissée et passée.

Coquilles de ris d'agneau.

Couper en dés une quinzaine de ris d'agneau, pas trop cuits, mais froids ; les mêler avec le tiers de leur volume de champignons cuits ; lier ce salpicon avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite avec un peu de glace ; ajouter une pointe de muscade.

Avec cet appareil, emplir quelques grosses coquilles de table ; lisser le dessus, le saupoudrer avec de la panure ; arroser avec du beurre fondu, et faire légèrement gratiner à four vif ou avec la salamandre ; les dresser sur plat.

Timbale de ris d'agneau.

Beurrer et foncer un moule à timbale avec de la pâte à foncer ; couper la pâte du fond avec le plus grand coupe-pâte de la boîte, mais sans enlever la partie coupée. Masquer le fond et le tour de la caisse avec une petite couche de godiveau à la ciboulette (page 296) ; mêler au restant de godiveau un tiers de son volume de fines-herbes cuites, ainsi que quelques cuillerées de maigre de jambon cru, coupé en petits dés.

Faire blanchir une vingtaine de ris d'agneau ; les parer, les sauter vivement avec un peu de lard fondu, les assaisonner ; 2 minutes après, les retirer du feu, les laisser refroidir ; les ranger dans la timbale, par couches, en alternant chaque couche avec le restant du godiveau.

Couvrir le dessus avec du godiveau d'abord, puis avec un rond de pâte, en soudant celle-ci sur les contours ; poser la timbale sur un plafond, la pousser à four modéré. Une heure après, la retirer, la renverser sur un plat chaud. Enlever alors le rond de pâte coupé à l'emporte-pièce, et infiltrer à l'intérieur de la timbale un peu d'espagnole réduite avec du madère ; remettre le rond enlevé, et servir.

Épaules d'agneau en canetons. (Dessin 197.)

Faire couper 3 épaules d'agneau, en laissant adhérer un petit bout de la patte de devant ; les désosser, mais sans retirer l'os du manche ; assaisonner les chairs intérieures.

Préparer une farce à quenelle avec de la viande d'agneau ou de veau ; lui

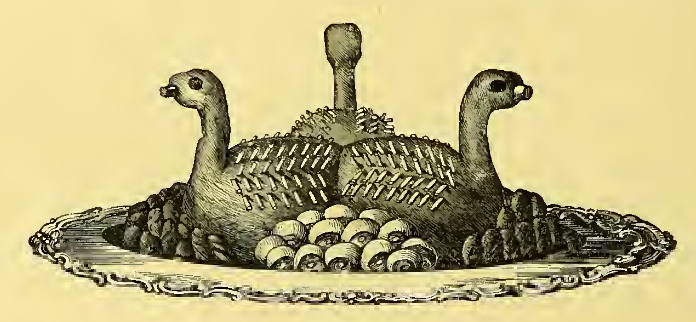


Fig. 197.

mêler la moitié de son volume de salpicon composé avec du jambon cuit, des ris d'agneau et de champignons cuits, coupés en dés.

Avec cet appareil, emplir le vide des épaules ; les coudre en rapprochant les viandes, et les laissant sur toute leur longueur ; les brider alors, avec le manche en haut, de façon à leur faire prendre la forme d'un canard : l'épaule d'agneau désossée se prête naturellement à cette imitation.

Ranger ces épaules dans une casserole, en les posant telles qu'elles doivent être servies ; les mouiller à couvert avec de l'eau tiède, les faire simplement raidir ; les égoutter, les rafraîchir, les faire refroidir, et les piquer avec du lard, les deux côtés, sur la partie simulant le corps du canard ; envelopper le cou, ou plutôt le manche des épaules, avec des bardes de lard ; les poser ensuite sur le fond d'une casserole foncée en braise, les caler avec de gros légumes, afin de les soutenir en équilibre, les faire braiser en les glaçant. Les égoutter, les débrider, les couper légèrement en dessous afin de leur donner l'aplomb nécessaire. Parer le haut du manche ; imiter les yeux avec un rond de langue ou de

jambon, les dresser sur un plat, les entourer avec une garniture composée de champignons et d'olives sans noyaux.

Allonger la cuisson avec un peu de vin, la faire bouillir, la passer, la dégraisser, lui mêler la cuisson des champignons, la faire réduire de moitié, et la lier avec un peu de sauce brune. Avec cette sauce, masquer le fond du plat, envoyer le surplus séparément, dans une saucière.

Épaules d'agneau à l'italienne.

Désosser 2 belles épaules d'agneau, en leur laissant le manche ; scier celui-ci au-dessus de la jointure du pied; étaler les épaules sur la table, assaisonner les chairs intérieures.

Hacher 300 grammes de petit-salé ; lui mêler 2 cuillerées d'oignon haché, 4 cuillerées de champignons, persil, 2 poignées de mie de pain, ramollie et exprimée. Assaisonner l'appareil de bon goût, lui incorporer 2 œufs entiers. Le diviser alors en deux parties, et, avec lui, emplir les épaules ; les coudre, les placer dans un petit plafond à rebord, foncé avec des légumes émincés; les mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon ; les faire cuire à la bouche du four, en les arrosant.

Quand elles sont à point, la cuisson doit se trouver à peu près réduite à glace. Les débrider, les dresser sur un plat; verser au fond de celui-ci une sauce tomate, finie avec la cuisson.

Blanquette d'agneau.

Couper 2 épaules d'agneau en moyens carrés, faire dégorger les viandes une heure; les placer dans une casserole, les mouiller juste à couvert avec du bouillon léger et un demi-verre de vin blanc; faire bouillir le liquide; 2 minutes après, égoutter les viandes dans une passoire, en conservant la cuisson, les rafraîchir, les parer des os aussi bien que possible, les éponger; laisser reposer le liquide.

Faire revenir au beurre, 2 cuillerées d'oignon haché ; quand il est de couleur blonde, lui mêler les viandes, les faire revenir ensemble quelques minutes; assaisonner légèrement, saupoudrer avec une poignée de farine, mouiller avec la cuisson réservée ; ajouter un bouquet de persil garni d'une feuille de laurier, parures de champignon, épices. Faire bouillir 10 minutes le ragoût, vivement, de façon que la sauce réduise d'un quart. Retirer la casserole sur feu modéré, finir de cuire la viande; dégraisser la sauce, la lier avec 3 jaunes d'œuf; ajouter une pointe de muscade; dresser les viandes sur un plat, les saupoudrer avec du persil haché, les arroser avec la sauce, en la passant.

Double d'agneau rôti.

Le *double d'agneau* n'est autre chose que l'*arrière-train* de l'agneau, c'est-à-dire la selle adhérant aux cuisses ; c'est un relevé qu'on sert souvent en Angleterre, où les pièces volumineuses sont toujours bien accueillies dans un dîner, même quand les convives sont peu nombreux. La pièce de boucherie est en quelque sorte le mets le plus luxueux d'un dîner anglais, celui du moins pour lequel le volume et la quantité sont le moins limités.

Couper le *double d'agneau* de la longueur voulue ; ployer les gigots à la jointure, briser l'os intérieur de la noix, scier le bout des manches; rouler les bavettes, et les ficeler en dessous ; embrocher la pièce sur sa longueur ; traverser les deux gigots avec une brochette en bois, pour les maintenir ferme. Envelopper la pièce avec du papier graissé, la cuire une heure et quart, en l'arrosant avec la graisse de la lèchefrite ; 10 minutes avant de la débrocher, la déballer, la saler, la dresser sur un plat; envoyer séparément du bon jus.

Petites chartreuses de ris d'agneau. (Dessin 198.)

Beurrer 12 grands moules à dariole ; les décorer au fond avec un rond de truffe.

A l'aide d'un tube à colonne, couper de petits bâtonnets de navets et carottes; couper également quelques petites boules rouges, avec une cuiller à racine.

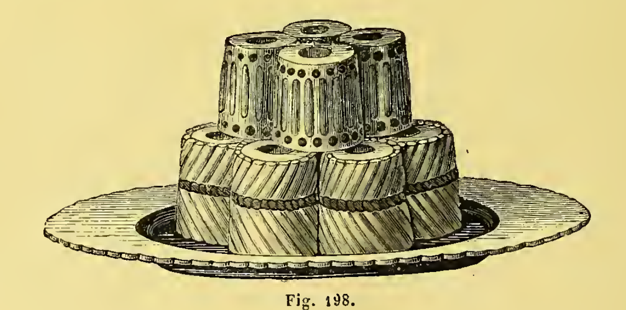


Fig. 198.

Faire cuire séparément ces légumes à l'eau salée, en les tenant un peu fermes. Quand ils sont froids, couper en biais, sur les bouts, les bâtonnets de navets; les monter contre les parois des moules, en les penchant ; sur ces navets, ranger une chaîne de petites boules rouges, et, sur celles-ci, ranger encore des navets, en les penchant dans le sens opposé. Huit des petites chartreuses doivent être décorées dans cet ordre ; les 4 autres sont décorées au

fond avec un rond de carotte, et autour avec des ronds de truffes et des bâtonnets de navets et de carottes, alternés.

A mesure que les parois des moules sont garnies, soutenir les légumes avec une couche de farce à quenelle, en laissant un vide sur le centre.

Préparer un salpicon de ris d'agneau, cuits ; lui mêler moitié de son volume de champignons cuits coupés comme les ris; le lier avec quelques cuillerées de bonne béchamel, un peu de glace; laisser refroidir l'appareil et, avec lui, emplir le vide des petites chartreuses ; le masquer avec une couche mince de farce; couvrir celle-ci avec un petit rond de papier beurré. Ranger alors les petits moules dans une casserole plate, avec de l'eau chaude, les faire pocher 25 minutes au bain-marie.

Au moment de servir, démouler les chartreuses; les dresser en buisson : 8 sur le fond, 4 sur le haut; servir en même temps une saucière de bonne béchamel réduite à l'essence de champignons.

Quartier d'agneau rôti.

Ce qu'on appelle le quartier d'un agneau, c'est le gigot auquel on laisse adhérer la longe, se prolongeant jusqu'aux premières côtes. — La viande d'agneau ne comporte pas de mortification : elle doit être bien cuite.

Scier le manche d'un quartier d'agneau; en ficeler la bavette, le traverser sur sa longueur avec une brochette en fer; l'envelopper avec du papier graissé, le faire rôtir en l'arrosant avec du beurre.

Trois quarts d'heure après, le déballer, le saupoudrer avec de la panure, lui faire prendre couleur; le saler, le débrocher, le dresser sur un plat, le papilloter; envoyer un bon jus à part.

En Angleterre on sert habituellement les quartiers d'agneau avec une sauce aigre-doux, composée avec de la menthe fraîche, hachée ou ciselée, délayée avec un peu d'eau et du vinaigre, assaisonnée avec sel et sucre.

Ragoût d'agneau aux petits-pois.

Couper 2 épaules d'agneau, en moyens carrés; les mettre dans une casserole avec du beurre, 2 ou 3 petits oignons, une carotte, bouquet de persil; faire vivement revenir les viandes, en les colorant; les assaisonner, les laisser cuire à moitié; leur mêler alors trois quarts de litre de petits-pois crus, 250 grammes de petit-salé coupé en carrés, sel et poivre. Mettre des cendres chaudes sur le couvercle de la casserole, finir de cuire le ragoût tout doucement : la viande et les pois doivent se trouver cuits en même temps. — Au moment de servir, lier

le ragoût avec un peu de sauce, le dresser sur un plat, après avoir retiré le bouquet.

Ragoût d'agneau à la valencienne.

Couper en moyens carrés une épaule et une poitrine d'agneau ; faire revenir ces viandes dans une casserole avec du saindoux ; quand elles sont de belle couleur, ajouter un petit oignon haché, quelques cuillerées de jambon cru, coupé en dés, sel, une cuillerée à café de poivre rouge, et enfin une gousse d'ail ; faire revenir ces viandes encore quelques minutes ; puis, mouiller à hauteur avec du bouillon ; faire bouillir le liquide 5 minutes ; retirer la casserole sur feu modéré.

Quand l'agneau est à peu près cuit, lui mêler du riz cru, lavé et séché sur un tamis (un verre de riz pour 3 verres de liquide) ; cuire encore le ragoût un quart d'heure, à casserole couverte ; puis retirer celle-ci sur des cendres chaudes ou à la bouche du four ; 5 minutes après, dresser le ragoût.

Croquettes d'agneau aux artichauts.

Couper en petits dés un morceau de gigot d'agneau cuit, refroidi ; lui mêler moitié de son volume de fonds d'artichaut, cuits, coupés comme la viande ; lier ce salpicon avec un peu de bonne béchamel réduite avec de la crème, finie avec un peu de glace ; assaisonner l'appareil avec poivre et muscade ; l'étaler sur un plafond, en couche d'un centimètre d'épaisseur ; le laisser bien refroidir.

Former les croquettes, en leur donnant la forme d'un bouchon ; quand elles sont panées, les frire de belle couleur ; les dresser en buisson sur une serviette pliée.

Agneau sauté aux tomates.

Diviser en morceaux carrés les 2 filets d'une selle d'agneau, supprimer en partie les os. Mettre les viandes dans une casserole plate avec de l'huile ou du beurre, un oignon, une gousse d'ail ; les assaisonner, les faire revenir, en les sautant, jusqu'à ce qu'elles soient à peu près cuites.

D'autre part, couper 4 tomates par le milieu, les égrener, les diviser en gros morceaux ; les faire revenir à feu vif, dans une poêle, avec de l'huile ; les assaisonner, les faire sauter jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité ; les adjoindre alors à l'agneau ; 10 minutes après, dresser le ragoût, après avoir retiré l'ail et l'oignon.

Pilaff d'agneau à la grecque.

Désosser un gigot d'agneau; diviser les chairs en morceaux de forme carrée. — Avec les os, préparer un peu de bouillon. — D'autre part, mettre dans une casserole 2 cuillerées d'oignon haché, et 250 grammes de petit-salé coupé en carrés ; les faire revenir quelques minutes, leur mêler les morceaux d'agneau ; les saler légèrement, les faire revenir 10 minutes, à bon feu. Mouiller un peu plus qu'à couvert, avec le bouillon d'agneau préparé ; ajouter au ragoût, 2 piments et 2 tomates bien mûres, celles-ci sans peau ni pepins et hachées, un bouquet de persil garni avec des aromates, et enfin une pointe de safran. Faire bouillir vivement le liquide 3 à 4 minutes, lui mêler (pour 2 kilogrammes de viande) 5 à 600 grammes de bon riz lavé, bien égoutté ; couvrir la casserole ; 5 minutes après, la retirer sur des cendres chaudes ou à la bouche du four : au bout de 18 à 20 minutes, le riz doit se trouver cuit à point, sans être défait ; dresser alors le pilaff sur un plat creux.

Rognons d'agneau, glacés.

Retirer la graisse et la peau à une quinzaine de rognons d'agneau ; les divisei chacun en deux parties. — Faire revenir au beurre, dans une poêle, une cuillerée d'échalotes hachées ; ajouter les rognons ; assaisonner, en les sautant à feu vif ; aussitôt qu'ils sont saisis, les arroser avec quelques cuillerées de glace fondue ; les rouler dans cette glace, hors du feu, les saupoudrer avec du persil haché, les finir avec le suc de 2 citrons ; les dresser dans un plat chaud, et les entourer avec des croûtons frits, glacés.

Fraissure (Coratella) d'agneau, à l'italienne.

Émincer le foie, le cœur et le poumon d'un agneau : ce dernier blanchi.

Émincer un oignon, le faire revenir, au beurre, dans une poêle, sans lui faire prendre couleur ; lui mêler les tranches du poumon et celles du cœur d'agneau, les sauter vivement jusqu'à ce qu'elles soient à peu près cuites ; ajouter les tranches de foie, assaisonner ; aussitôt que le foie est atteint, retirer la poêle du feu, saupoudrer le ragoût avec du persil, le finir avec le suc d'un citron, le dresser sur un plat chaud. — Ce mets, simple et d'une exécution facile, est excellent pour les déjeuners

Fraissure d'agneau à la lyonnaise.

Faire cuire, d'un agneau : la *fraise*, les 4 pieds et les 2 oreilles, en procédant comme pour la tête de veau. — D'autre part, faire revenir au beurre, sans prendre couleur, 2 cuillerées d'échalotes hachées ; saupoudrer avec 2 cuillerées de farine, la cuire 2 minutes, en tournant; mouiller, peu à peu, avec une partie de la cuisson des viandes et un peu de bouillon ; tourner la sauce jusqu'à l'ébullition, la retirer sur le côté du feu.

Un quart d'heure après, la dégraisser, la passer dans une casserole; lui mêler une quinzaine de champignons crus, parés, bien propres ; faire réduire la sauce 10 minutes, la lier avec deux jaunes d'œuf.

Au moment de servir, égoutter la fraise, les pieds et les oreilles d'agneau ; retirer les os des pieds ; dresser la fraise sur le centre d'un plat avec les pieds et les oreilles autour, masquer les uns et les autres avec la sauce ; dresser les champignons autour.

Foie d'agneau grillé, à la provençale.

Émincer en tranches 2 foies d'agneau ; les déposer dans une terrine ; assaisonner avec sel et poivre ; arroser avec de l'huile ; saupoudrer avec une pincée de persil, haché avec une pointe d'ail. Les appuyer tour à tour sur de la panure, les faire griller 7 à 8 minutes à feu vif, en les arrosant et les retournant ; les dresser sur un plat chaud.

Fraise d'agneau au cary.

Faire blanchir 2 *fraises* d'agneau, bien blanches, propres. — Foncer une marmite en terre avec des bardes minces de lard ; ranger les fraises sur celles-ci, ajouter un gros oignon piqué de girofles, un bouquet de persil garni d'aromates, sel et poivre ; mouiller les viandes, à trois quarts de hauteur, avec du vin blanc ; masquer avec des bardes de lard ; poser la marmite sur feu ; au premier bouillon, la retirer sur des cendres chaudes, la couvrir avec une assiette creuse, cuire les fraises à feu doux. Quatre heures après, les égoutter, les dresser sur un plat chaud ; dégraisser la cuisson, la mêler avec un peu de bon jus, la faire bouillir, la lier avec du beurre-manié, mêlé avec de la poudre de cary. Au premier bouillon, la verser sur les fraises.

Timbale de ris d'agneau, en écailles. (Dessin 199.)

Foncer un moule à timbale avec de la pâte à foncer, fine, coupée en demi-ronds ; ceux-ci doivent être posés à cheval, de façon à imiter des écailles.

Masquer la pâte, au fond et contre les parois, avec une couche de godiveau à la ciboulette. Mêler au restant de cette farce quelques cuillerées de fines-herbes cuites, et une égale quantité de jambon cuit, coupé en dés.

Faire blanchir une quinzaine de ris d'agneau ; les laisser refroidir sous

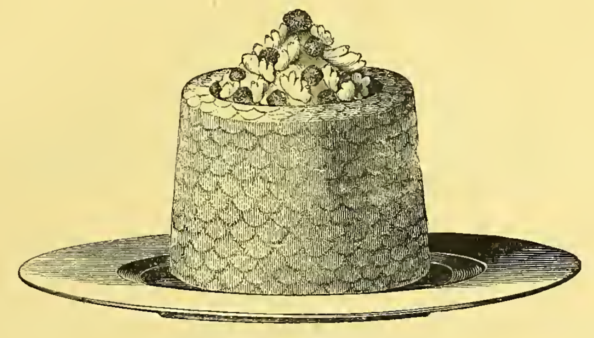


Fig. 199.

presse ; les parer, les faire revenir dans un sautoir, avec du lard fondu, sans les cuire trop ; assaisonner, laisser refroidir. Les ranger ensuite dans le vide de la timbale, par couches, en les alternant avec la farce aux fines-herbes. Les couvrir, d'abord avec une couche de farce, puis avec une abaisse en pâte.

Faire cuire la timbale une heure, à four modéré. En la sortant, la renverser sur un plat, l'ouvrir, et dresser sur le haut une petite garniture, composée de crêtes et de truffes ; l'arroser avec un peu de bonne espagnole au madère, la servir.

Fraise d'agneau à la sauce ravigote, bordelaise.

Les fraises d'agneau sont à Bordeaux d'une beauté remarquable ; cuites avec soin, elles constituent un excellent mets.

Faire blanchir 2 fraises d'agneau, propres ; les cuire simplement à l'eau salée, avec quelques légumes ; les bien égoutter, les éponger, les dresser sur un plat, verser dans le fond de celui-ci la sauce suivante :

Sauce ravigote à la bordelaise. — Mettre dans une casserole 2 ou 3 cuillerées d'échalotes hachées, ajouter 6 cuillerées de vinaigre ; faire réduire

le liquide de moitié, lui mêler 6 cuillerées de sauce blonde, un peu serrée; la faire bouillir quelques secondes, la retirer du feu, lui incorporer le quart d'un verre d'huile, mais peu à peu, en la tournant toujours; aussitôt qu'elle est liée, la finir avec une cuillerée de moutarde délayée; ajouter une pincée de feuilles d'estragon et pimprenelle, hachées.

Pâté-chaud d'agneau, à l'anglaise.

Parer les 2 filets d'une longe d'agneau; couper les chairs en tranches; assaisonner.

Masquer le fond d'un plat à tarte avec des tranches de jambon cru, et des demi-œufs durs; saupoudrer avec un peu de cayenne, masquer avec les viandes d'agneau; sur celles-ci, ranger également des œufs durs; mouiller les viandes à moitié de hauteur avec un peu de bon jus froid, les couvrir, ainsi que le plat, avec de la pâte à foncer ou des rognures de feuilletage, en procédant comme il est dit pour le pâté de mouton, cuire le pâté une heure, au four modéré.

Pâté froid d'agneau.

Préparer une pâte à dresser avec 600 grammes de farine, 250 grammes de beurre, un grain de sel, 2 jaunes d'œuf et l'eau nécessaire.

Désosser 2 carrés d'agneau; supprimer les parties nerveuses des chairs, les diviser en carrés longs, ayant 2 centimètres d'épaisseur, les faire légèrement revenir; les déposer dans une terrine, ajouter un quart de leur volume de lard blanchi, coupé en carrés, et une égale quantité de jambon cuit coupé comme le lard. Assaisonner ces viandes, les arroser avec un peu de madère, les laisser macérer une heure avec fines herbes.

Dans l'intervalle, retirer les chairs de 2 épaules d'agneau; les parer, les hacher avec une égale quantité de lard frais. Quand le hachis est bien fin, l'assaisonner, le piler 5 minutes, le retirer dans une terrine.

Prendre les trois quarts de la pâte préparée, l'abaisser en forme de carré long, la poser sur une plaque; masquer le centre de l'abaisse avec une couche épaisse du hachis, et sur celui-ci, dresser (en long) une couche de filets d'agneau, de lard et de jambon, en les mélangeant; masquer ces viandes avec une autre couche mince de hachis; continuer ainsi à garnir le pâté, en faisant bomber le dessus. Couvrir l'appareil avec le restant de la farce, ramener sur celle-ci les quatre pans de l'abaisse; humecter la pâte, la couvrir avec une abaisse en pâte feuilletée; la dorer, la ciseler avec la pointe d'un petit couteau, et cuire le pâté une heure et demie. — Un quart d'heure après qu'il est sorti du four, lui infiltrer, par l'ouverture laissée sur le centre, la valeur de 4 décilitres de gelée.

Petites caisses de ris d'agneau. (Dessin 200.)

Les petites caisses dont je donne ici le modèle sont tout simplement des imitations, en porcelaine fine, très en usage aujourd'hui à Londres.

Faire blanchir quelques ris d'agneau ; les diviser chacun en deux parties, sur le travers.

Faire revenir des fines-herbes, les lier avec un peu de bonne sauce et

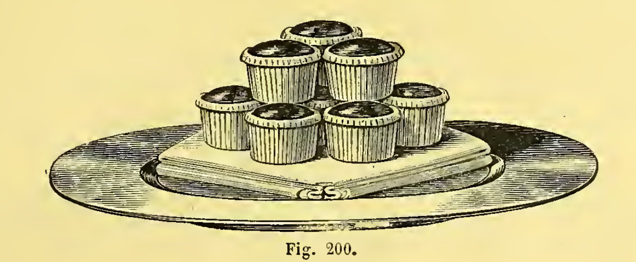


Fig. 200.

quelques cuillerées de madère ; ajouter les ris d'agneau ; assaisonner et finir de les cuire avec les fines-herbes : la sauce ne doit pas être abondante.

Beurrer au pinceau une dizaine de petites caisses en porcelaine ; les masquer au fond et autour avec une mince couche de farce à quenelle ; faire pocher celle-ci à la bouche du four ; emplir alors les caisses avec l'appareil préparé, et masquer celui-ci avec une couche de farce ; la faire pocher à la bouche du four. Sortir les caisses, les napper au pinceau avec un peu de sauce brune, serrée ; les remettre 2 secondes au four pour donner du brillant à la sauce ; les dresser sur serviette pliée.

Jambon fumé, à l'alsacienne.

On achète ordinairement les jambons salés et fumés ; on fait bien, car la salaison est une opération qui ne réussit que quand elle est faite en grand. L'essentiel est donc de les acheter fumés depuis peu, provenant d'un jeune animal de bonne race.

A peu près toutes les nations ont des contrées renommées pour fournir de bons jambons ; cette préférence est un peu une affaire de goût ; mais aujourd'hui les jambons d'Angleterre et de Bayonne semblent l'emporter sur toutes les autres espèces, à l'égard des jambons à cuire. En Allemagne les jambons de *Hambourg* et ceux de *Prague* sont très estimés ; ceux de *Mayence* et de Westphalie sont plutôt employés crus.

Les gourmets et les cuisiniers ont inventé bien des méthodes différentes pour cuire les jambons ; j'en citerai quelques-unes qui, à mes yeux, ne sont pas sans mérite. Celle que je vais décrire ici, peut être pratiquée dans tous les pays sans beaucoup de frais ni grand embarras.

Couper le bout du manche d'un jambon, en écourter l'os du *quasi;* le faire dégorger 2 ou 3 heures ; l'égoutter, l'éponger, le parer légèrement si c'est nécessaire ; le mettre dans une casserole avec de l'eau froide, et amener le liquide à l'ébullition ; égoutter alors cette eau, la remplacer par de l'eau tiède ; ajouter quelques légumes, grosses épices, aromates, mais pas de laurier ; poser la casserole sur le feu, au premier bouillon la retirer sur le côté, de façon que le liquide ne fasse que frissonner pendant 3 heures ; la retirer hors du feu, mais sans sortir le jambon qui doit rester encore trois quarts d'heure dans sa cuisson.

Au moment de servir, égoutter le jambon, retirer l'os du *quasi* et la couenne ; parer les chairs du manche ; lisser la graisse du dessus, en la parant ; couper le jambon en dessous afin de lui donner l'aplomb nécessaire ; le glacer au pinceau, le dresser sur un plat long ; l'entourer, des deux côtés, avec de la bonne choucroûte ; dresser aux deux bouts un bouquet de pommes de terre cuites à l'eau. Envoyer séparément une sauce madère.

Jambon des épicuriens.

Saler 18 jours, dans la saumure, un jambon de *Tonkin*, provenant d'un jeune animal ; l'égoutter, le fumer 2 jours ; le laver alors, en supprimer la couenne, parer superficiellement les chairs atteintes par la fumée ; le désosser entièrement ; le déposer dans une terrine ; ajouter 2 échalotes et 2 oignons émincés, une gousse d'ail entière, pincée de thym, basilic et marjolaine ; l'arroser avec 2 bouteilles de vin rouge de Bourgogne et un verre de madère ; le faire macérer 24 heures : l'égoutter ensuite ; emplir alors le vide laissé par les os avec 3 ou 4 truffes crues et quelques petits morceaux de glace de viande non fondue ; coudre les issues ; le ficeler selon sa forme naturelle.

Faire ramollir une vessie de porc ; l'éponger, agrandir l'ouverture, et introduire le jambon à l'intérieur ; passer la marinade, en mêler une petite partie au jambon, mais sans aucun aromate ; fermer l'ouverture de la vessie, en la nouant fortement ; l'envelopper dans un linge, nouer celui-ci du côté de l'ouverture de la vessie, et plonger le jambon à l'eau chaude ; faire bouillir celle-ci, et retirer le vase sur le côté, de façon que le liquide reste frémissant pendant 3 à 4 heures : le retirer du feu, et, une heure après, égoutter le jambon ; le déballer de la serviette, puis de la vessie ; verser le liquide dans

une casserole, le lier avec un peu de sauce, le faire réduire ; débrider le jambon, le dresser sur un plat, l'arroser avec la sauce.

Jambon de Tonkin rôti, à la vernon.

Faire dégorger une heure un bon jambon de Tonkin provenant d'un animal jeune, récemment fumé ; le parer superficiellement, le mettre dans une casserole avec de l'eau froide ; amener le liquide à l'ébullition. Cuire le jambon trois quarts d'heure, sur le côté du feu. L'égoutter ensuite, en supprimer la couenne et l'os du *quasi ;* le déposer dans une terrine étroite ; mouiller, juste à hauteur, avec une marinade cuite, au vinaigre ; le faire macérer 24 heures, à vase couvert ; l'égoutter ensuite, l'embrocher sans le percer, le masquer avec les légumes et les aromates de la marinade, en les soutenant avec du papier ; faire rôtir le jambon à feu modéré, l'arroser avec de la graisse.

Au bout de 50 minutes, mêler une partie de la marinade à la graisse de la lèchefrite, arroser le jambon avec ce mélange.

Une heure après, le déballer, lui donner encore une demi-heure de cuisson, ce qui fait 2 heures et demie ; le débrocher alors, le dresser sur un plat.

Passer au tamis la cuisson de la lèchefrite, la dégraisser, en faire réduire une partie en demi-glace, et mêler à celle-ci quelques cuillerées de sauce ; 5 minutes après, la verser sur le jambon. Envoyer séparément un plat de croquettes de légumes.

Jambon à l'anglaise. (Dessin 201.)

Faire dégorger quelques heures un jambon de *Yorkshire* de bonne qualité et récemment fumé. Le râcler avec soin, l'emballer dans un linge, le faire cuire

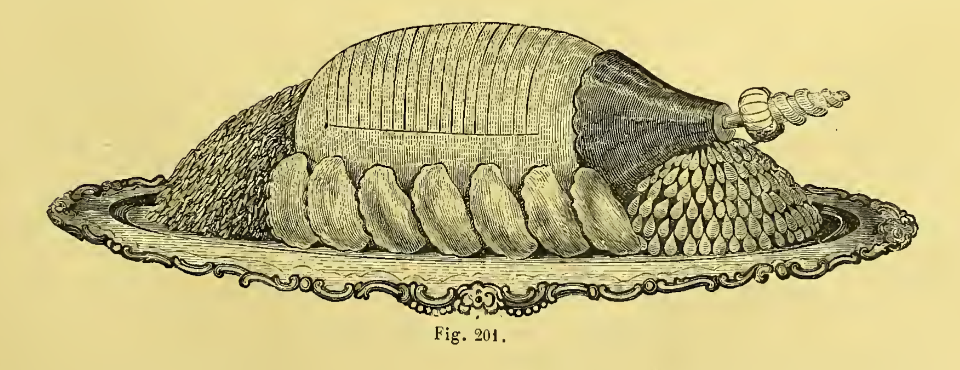


Fig. 201.

à l'eau, en procédant comme il est dit page 362. Au moment de servir, l'égout-

ter sur un plafond ; enlever l'os du *quasi*, et supprimer les deux tiers de la couenne, en formant des cannelures avec la pointe d'un couteau ; lisser les surfaces de la graisse, l'arrondir tout autour, puis enlever un morceau sur le centre, pour le découper en tranches, et le remettre en place.

Poser alors le jambon sur un fond en riz froid, ou en pain frit, collé sur un plat long ; l'entourer des deux côtés avec une garniture de rissoles aux truffes ; dresser sur un bout une garniture de haricots-verts, et sur l'autre une garniture de petites carottes glacées. — Papilloter le manche du jambon, glacer celui-ci, envoyer en même temps une sauce madère réduite avec les pelures des truffes.

Jambon des Asturies aux œufs filés. (Dessin 202.)

Les jambons des *Asturies* sont les plus renommés de l'Espagne, et, servis aux œufs filés, ils constituent un mets des plus recherchés pour les Espagnols.

Choisir le jambon provenant d'un jeune animal ; le parer, le faire cuire en procédant comme il est dit page 362. L'égoutter, en supprimer la couenne, le parer, et en égaliser la surface supérieure ; éponger la graisse avec un linge, la saupoudrer avec un peu de sucre en poudre ; faire glacer ce sucre de belle couleur, avec la salamandre ; en papilloter le manche, le dresser sur un plat.



Fig. 202.

Dans l'intervalle, casser 15 œufs frais ; mettre les jaunes dans une terrine, les broyer, les passer au tamis ; les faire pocher en forme de vermicelle, en les laissant tomber dans du sirop léger, en ébullition dans un poêlon ; pour arriver à ce résultat, il faut disposer d'une passoire de forme évasée, mais à fond plat, et n'étant percée que par 5 ou 6 petits tubes en fer-blanc, du diamètre d'un vermicelle, soudés extérieurement en relief.

Pour pocher les œufs, il suffit de les verser dans la passoire et de tenir celle-ci au-dessus du sirop bouillant. Aussitôt qu'ils sont raffermis, les enlever avec une écumoire, les ranger sur un tamis, en les étalant et les humectant

avec un peu d'eau froide, afin que les cordons ne se collent pas ; les dresser autour du jambon.

Jambon à la gelée. (Dessin 203.)

Cuire un jambon fumé, en procédant comme il est dit page 362 ; en le sortant de sa cuisson en supprimer l'os du *quasi*, ainsi que l'os intérieur ; l'envelopper dans un linge, en le serrant, le faire refroidir. Le déballer ensuite, en suppri-

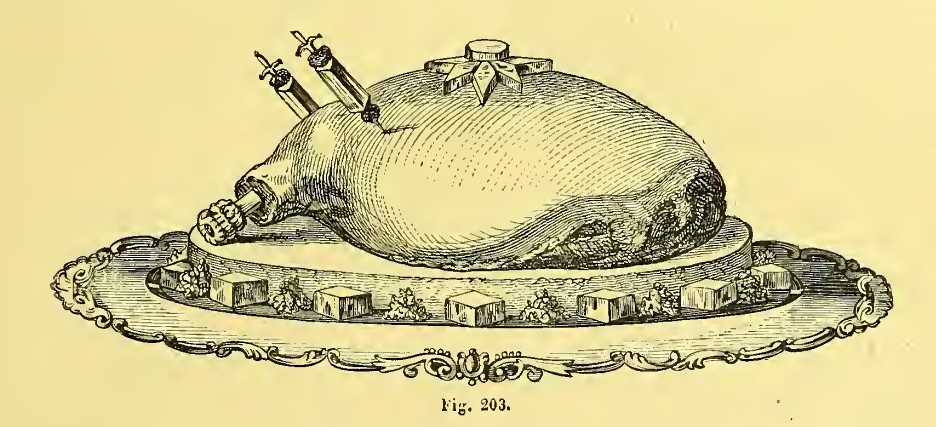


Fig. 203.

mer toute la couenne ; parer le bout du manche, arrondir les chairs du côté opposé.

Papilloter le manche ; poser le jambon d'aplomb sur un *fond-d'appui* masqué de papier blanc ; le glacer, et l'entourer à sa base avec de la gelée hachée. Croûtonner la base du *fond-d'appui*, piquer sur le côté du manche un ou 2 hâtelets à la gelée, garnis avec des truffes. — Ce jambon peut être découpé *en entaille* avant d'être dressé. (Voy. dessin 201.)

Jambon à l'américaine.

Les jambons de provenance américaine sont assez communs à Paris, et recherchés par les amateurs : ils sont ordinairement très gros, pesant jusqu'à 15 kilogrammes ; il est préférable cependant de choisir ceux de moyenne grosseur (5 à 6 kilogrammes), en ce sens qu'on est plus sûr de les rencontrer tendres. Ceux qui vendent ces jambons prétendent qu'ils les reçoivent de certaines contrées des États-Unis où les porcs vivent à peu près à l'état sauvage, dans les forêts, et que, pour les abattre, on est obligé de les tirer au fusil. Je n'ai pas été à même de vérifier l'exactitude de cette assertion, mais si elle est vraie, elle doit évidemment contribuer à augmenter les qualités de la viande de ces animaux.

Désosser à moitié le jambon, sans arriver jusqu'à la jointure du manche ; scier celui-ci ; parer superficiellement les chairs, faire dégorger le jambon à l'eau froide, l'envelopper dans un linge ; le cuire, en procédant comme il est dit page 362, mais sans excès, plutôt vert-cuit ; l'égoutter, le déballer, le parer ; en supprimer la couenne, le placer dans une braisière étroite ; le mouiller alors avec une bouteille de madère, le couvrir, et faire bouillir le liquide jusqu'à ce qu'il soit à peu près réduit, en ayant soin d'arroser souvent le jambon ; égoutter celui-ci, le dresser sur un plat. — Mêler un peu de sauce brune à sa cuisson, la faire réduire d'un tiers ; finir cette sauce en lui mêlant deux cuillerées de gelée de groseilles ; la verser sur le jambon, en la passant ; envoyer séparément un plat de légumes frais.

Tranches de jambon de Bayonne, à la zingara.

Couper quelques tranches sur la noix d'un jambon cru, sans les tenir trop minces, et, autant que possible, de même épaisseur ; les mettre dans une poêle avec du saindoux fondu ; les faire légèrement revenir des deux côtés, en les retournant.

Aussitôt qu'elles sont saisies, les enlever avec une fourchette, les dresser sur un plat chaud. — Mêler à la graisse de la poêle 2 poignées de panure, cuire celle-ci quelques secondes, en la tournant ; la mouiller avec un demi-verre de vinaigre et un peu de jus ; donner quelques bouillons au liquide, lui mêler du poivre et du persil haché, le verser sur les tranches de jambon.

Longe de porc frais, rôtie, à la bordelaise.

Dépouiller la moitié d'une selle ou *échine* de porc (3 kilogrammes) de la plus grande partie de sa graisse ou plutôt du lard ; enlever l'os de la chaîne, ciseler légèrement la graisse, et piquer la viande avec 2 gousses d'ail, ciselées : une de chaque bout. Brider la longe ; la poser dans un plafond à rôtir, avec la valeur d'un verre d'eau ; assaisonner la viande, ajouter quelques branches de sauge, la couvrir avec du papier graissé, la faire rôtir une heure et demie, à four modéré, en ayant soin de l'arroser souvent.

Aux trois quarts de sa cuisson, l'entourer avec des petits cèpes frais, bien propres, assaisonnés ; les arroser avec la graisse. Quand la longe est cuite, la dresser, en l'entourant avec les cèpes ; enlever la graisse du plafond, verser quelques cuillerées de bon jus dans celui-ci, le faire bouillir, le passer, l'envoyer avec la viande.

Pâté froid pour découper. (Dessins 204, 205.)

Le moule que représente le dessin 204, est en fer-blanc ; il a 50 centimètres de longueur, et 7 à 8 de largeur à l'embouchure ; il pose sur deux petits appuis droits, placés aux extrémités. — Coupés en tranches, ces pâtés conviennent pour les déjeuners et les soupers.

Beurrer le moule, le foncer avec de la pâte à dresser (page 360), en tenant celle-ci mince.

Préparer un hachis fin, composé avec des viandes maigres de veau et du

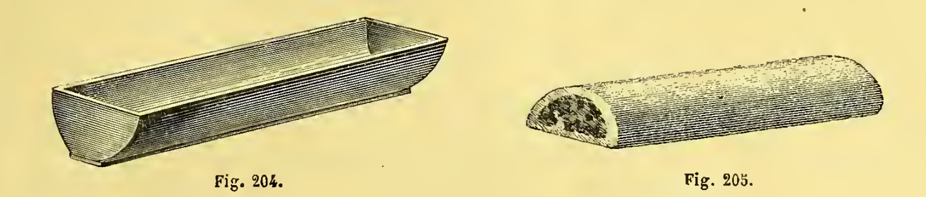


Fig. 204. Fig. 205.

lard, par parties égales ; lui mêler un quart de son volume de foies de volaille, cuits avec du lard et des aromates, puis pilés. — Assaisonner l'appareil avec sel et épices ; le déposer dans une terrine, lui mêler quelques cuillerées de lard blanchi, autant de truffes crues, l'un et l'autre coupés en dés.

Avec cet appareil, emplir le moule ; couvrir le pâté, en soudant bien la pâte sur les côtés. Pratiquer trois trous sur le haut du pâté ; le dorer, le pousser à four modéré. Dix minutes après, le couvrir avec du papier, le cuire une heure.

En le sortant du four, le laisser dans le moule. — Deux heures après, lui infiltrer de la gelée liquide, par les trois ouvertures, le tenir au frais. Le deuxième dessin de cet article représente le pâté démoulé, coupé d'un côté.

Pâté froid de jambon.

Couper la noix et sous-noix d'un jambon cru ; parer les viandes, les distribuer en carrés de 4 centimètres. Si les chairs étaient très salées, il faudrait les faire dégorger quelques heures dans du lait et de l'eau, avant de les couper.

Prendre ces carrés de jambon, un à un, les larder, chacun avec un morceau de truffe crue, traversant de part en part. Les mettre dans une casserole, avec du beurre, les faire revenir quelques minutes seulement.

Préparer un hachis avec moitié viande maigre de veau et de porc, autant

de lard frais. — Hacher les pelures des truffes, les piler, les mêler au hachis ; lui mêler encore un cinquième de son volume de maigre de jambon cuit, haché finement, autant de lard cuit, coupé en petits dés ; assaisonner de haut goût, mais avec peu de sel.

Foncer un moule à pâté froid avec de la pâte à dresser (page 360). Masquer le fond et le tour de la pâte avec une couche du hachis préparé ; emplir le vide de la caisse, en alternant les carrés de jambon avec le hachis. Monter l'appareil en dôme, le couvrir avec des bardes de lard, et ensuite avec de la pâte ; terminer le pâté selon les prescriptions données pour le pâté froid de saumon. Le dorer, le cuire 2 heures et demie, à four modéré.

Une demi-heure après que le pâté est sorti du four, lui infiltrer, par la cheminée du haut, la valeur de 2 décilitres de gelée de viande, tiède ; l'enlever du moule une heure après.

Timbale froide au jambon.

Foncer un moule à timbale avec de la pâte à foncer, fine ; la masquer, au fond et autour, avec une couche de hachis de veau. — Couper en carrés de 3 à 4 centimètres, 7 à 800 grammes de jambon cru.

Préparer quelques cuillerées de fines-herbes cuites, aux truffes ; quand elles ont réduit leur humidité, ajouter les carrés de jambon, les faire sauter 5 minutes ; les retirer du feu, les faire refroidir à moitié. Les dresser par couches, ainsi que les fines-herbes, dans le vide de la timbale, en alternant chaque couche avec une couche de hachis de veau.

Quand la timbale est pleine, la couvrir avec un rond de pâte ; souder celle-ci avec les bords de la caisse excédant le moule ; la poser sur un plafond, la cuire une heure et demie, à four modéré, en ayant soin de couvrir le haut avec du papier, aussitôt que le pâté se colore.

Une heure après qu'elle est sortie du four, lui infiltrer par le haut quelques cuillerées de bonne gelée mêlée avec du madère. Fermer l'ouverture, laisser refroidir un jour ou deux avant de la servir.

Quartier de porc salé, bouilli, à l'anglaise.

C'est un mets qu'on sert très souvent en Angleterre. — Frotter un quartier de jeune porc avec du sel salpétré ; le déposer dans un vase avec un poids dessus ; recommencer l'opération 4 ou 5 jours consécutifs ; laisser macérer la viande 12 jours dans sa propre saumure.

Laver le quartier de porc, le mettre dans un vase suffisant, le couvrir avec

de l'eau froide ; faire bouillir celle-ci, en l'écumant. Au premier bouillon, la retirer sur le côté du feu ; ajouter à la viande un gros bouquet de persil et d'aromates.

Une heure après, ajouter la moitié d'un chou coupé en deux, 6 grosses carottes coupées en tronçons, 2 gros navets divisés. — Deux heures après, la viande et les légumes doivent se trouver cuits. Égoutter le quartier de porc, le dresser sur un plat, ranger les légumes autour. — Envoyer séparément une saucière de bon jus ou une sauce aux câpres.

En Angleterre, on sert généralement, avec le porc bouilli, des pois secs ramollis, cuits à moitié, puis enfermés dans un linge comme un pudding ; on finit de les cuire avec le porc.

Tête de porc fourrée, à l'allemande.

Faire macérer 5 jours, dans la saumure salpêtrée, les oreilles, le museau, les pieds et la langue d'un porc. Le museau doit être préalablement désossé, et la peau des pieds piquée avec une grosse aiguille ; cuire ces viandes à l'eau avec quelques légumes ; les égoutter ; en retirer les os ; puis, couper les viandes en filets de 7 à 8 centimètres de long ; déposer ceux-ci dans une terrine ; les assaisonner, et avec eux, emplir un grand boyau de bœuf bien propre ; nouer les bouts de celui-ci, en ayant soin de ne pas laisser de l'air à l'intérieur.

Cuire la galantine dans un bouillon préparé avec les os de la tête ; la cuire jusqu'à ce qu'elle monte au-dessus de la cuisson. L'égoutter alors, la faire refroidir sous presse. La dresser sur un plat, entière ou divisée en tranches ; l'entourer avec de la gelée.

Longe de porc aux marrons, à la lyonnaise.

C'est un mets très estimé à Lyon. — Cuire la longe à four doux, avec du beurre et un peu d'eau ; un quart d'heure après, l'entourer avec de gros marrons crus, pelés. Finir de cuire la viande avec les marrons. — Dresser la longe sur un plat, l'entourer avec les marrons, arroser le tout avec la cuisson, mêlée avec un peu de jus, passée et dégraissée.

Longe de tonkin rôtie, à l'anglaise.

Ciseler légèrement une jolie longe de porc tonkin, sans en retirer la couenne ; ciseler légèrement celle-ci avec la lame du couteau. Avec le filet-mignon de la

longe et la graisse qui lui adhère, préparer un hachis ; l'assaisonner, lui mêler 2 œufs et une pincée d'oignon, persil et sauge, hachés, une poignée de panure fraîche.

Avec ce hachis, emplir le vide laissé par le filet-mignon ; le masquer avec un morceau de crépine de porc ; puis, replier la bavette, et ficeler la longe ; la faire rôtir une heure à feu modéré ; la saler, la dresser sur un plat ; la servir avec un peu de bon jus ou une petite sauce piquante. Servir en même temps des *pikles*. — Ce mets est excellent.

Tête de porc frais, à la sauce poivrade.

Désosser la moitié d'une tête de porc ; la frotter avec du sel, la déposer dans une terrine avec aromates, grosses épices, 2 ou 3 verres de vinaigre ; la faire macérer 24 heures. L'égoutter ensuite, l'éponger, la flamber, la diviser en morceaux ; les faire cuire avec leur marinade et de l'eau, quelques légumes.

Au moment de servir, égoutter les morceaux de tête ; les éponger, les dresser sur un plat, les masquer avec la sauce suivante :

Sauce poivrade. — Émincer un gros oignon et 4 échalotes ; les mettre dans une casserole avec quelques parures de jambon cru, un peu de beurre, une gousse d'ail, une poignée de parures de champignon, branches de persil, thym, laurier et grosses épices. Faire revenir ces ingrédients 7 à 8 minutes ; mouiller avec un verre de bon vinaigre, et faire réduire celui-ci de moitié ; mouiller alors avec la valeur de 4 décilitres d'espagnole. Faire bouillir la sauce, la retirer de façon à continuer l'ébullition d'un seul côté seulement. Un quart d'heure après, la dégraisser, ajouter une pincée de cayenne ou de poivre fin, et la passer.

Zampino aux haricots verts. (Dessin 206.)

Les Italiens et les Viennois font un grand cas d'un *zampino* de Modène, et ils ont raison. Je ne connais aucun produit de cette nature qui soit si heureu-

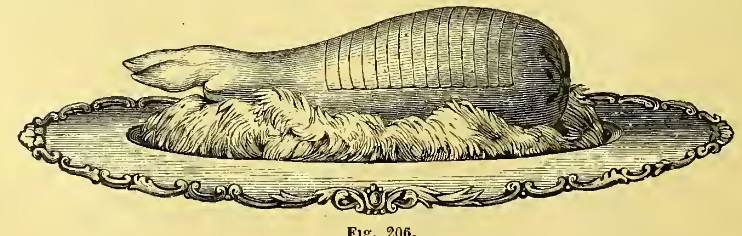


Fig. 206.

sement combiné et réussi ; ce qui est regrettable, c'est qu'il ne soit pas plus répandu et mieux connu des gourmets.

Faire dégorger 4 heures le Zampino ; en râcler la couënne, la piquer avec la grosse aiguille, l'emballer dans un linge, ficeler, le placer en casserole longue, le couvrir avec de l'eau froide ; faire bouillir le liquide, le maintenir frémissant 3 heures au moins sur le côté : l'extrémité de la patte doit être tendre, le retirer. Une demi-heure après, le déballer, le dresser sur garniture de choucroûte, purée de pommes ou de tout autre légume.

Perckoëll à la hongroise.

Le *perckoëll* est un ragoût national de la Hongrie.

Couper en carrés 500 grammes de viande de veau, prise du côté du jarret ; ajouter une égale quantité de filet de porc. Couper un oignon en petits dés, le mettre dans une casserole plate avec du saindoux, une demi-feuille de laurier, une gousse d'ail ; saupoudrer avec une pincée de paprika, le faire revenir quelques secondes ; ajouter alors les viandes ; assaisonner ; les faire revenir 7 ou 8 minutes ; les retirer sur un feu modéré ; les faire cuire avec des cendres chaudes sur le couvercle, en les remuant de temps en temps.

Quand elles sont à point, les arroser simplement avec 2 cuillerées de sauce brune ou de glace, les dresser dans une bordure de risot à l'italienne, dressée sur un plat.

Cochon de lait rôti.

L'Angleterre, la Pologne, la Russie et la Grèce sont les seuls pays où ce mets soit estimé et fréquemment servi. En Allemagne et en Italie, on le sert peu, en France encore moins. Dans les pays où ce mets est en usage, on trouve généralement à acheter les cochons de lait, prêts à cuire.

Flamber un petit cochon de lait bien blanc, sur les parties où il pourrait rester des vestiges de poils ; nettoyer avec soin la tête et surtout l'ouverture postérieure : emplir alors le corps de l'animal avec un hachis de porc mêlé avec son foie, un peu de panade, fines-herbes et sauge, ou bien avec une farce à l'anglaise composée de mie de pain ramollie, œufs entiers, graisse de bœuf, oignon, persil et sauge, hachés.

Quand l'animal est farci, enlever l'os du gras-de-cuisse ; brider les quartiers de derrière, en les ramenant sous le ventre ; allonger les pattes de devant sous le museau ; soutenir les membres avec des petites brochettes ou en les bridant. Traverser le cochon de lait sur sa longueur avec une broche, en le soutenant sur les côtés, avec des brochettes en fer, fixées par les deux bouts ; l'arroser au pinceau avec du saindoux fondu ; le cuire une heure et demie, à feu modéré, en l'arrosant souvent.

En dernier lieu, quand la peau est de belle couleur, sèche et croustillante, saler le cochon de lait, le débrider, le dresser sur un plat. — Envoyer séparément un jus à l'estragon ou une sauce piquante.

En Russie, on sert les cochons de lait rôtis, farcis avec du *kasche* cuit, mêlé avec le foie, le poumon et le cœur de l'animal, cuits, coupés en dés.

Cochon de lait Froid, à la russe.

Diviser en morceaux la moitié d'un cochon de lait; cuire les viandes dans une mirepoix au vin. Les laisser refroidir ; en supprimer les os, les tenir de côté. Mêler à la cuisson quelques parties de colle de pieds de veau ; la clarifier, en procédant comme pour l'aspic.

Incruster sur glace un grand moule à timbale de forme ovale ; le décorer au fond et autour avec blanc d'œuf poché, cornichons, betteraves confites, en ayant soin de tremper chaque détail du décor dans de la gelée mi-prise, avant de l'appliquer.

Faire prendre au fond du moule une épaisse couche de gelée ; sur celle-ci, ranger les viandes, par couches, en les alternant avec des cornichons émincés et des câpres entières, mais en ayant soin de laisser un espace vide autour du moule; emplir peu à peu ce vide avec de la gelée froide, quoique liquide ; la laisser raffermir.

Au moment de servir, tremper le moule à l'eau chaude, et renverser le pain sur un plat; l'envoyer en même temps qu'une saucière de sauce froide, au raifort et à la crême.

Saucisses de Francfort à la choucroûte.

Les saucisses de Francfort sont très renommées, et c'est à juste titre, car elles sont préparées avec un soin tout particulier. C'est dommage que ce produit ne soit pas répandu en France, car il y serait apprécié. Ces saucisses étant volumineuses, une par personne suffit. Un quart d'heure avant de les servir, les plonger à l'eau bouillante, les cuire 7 à 8 minutes; couvrir la casserole, la retirer sur le côté ; 5 minutes après, les égoutter; les dresser sur une garniture de bonne choucroûte.

Le Béni russe. (Dessins 207-210.)

Le *Béni* n'est pas un mets, c'est un repas, c'est un festin que les russes, les polonais et les grecs ont l'habitude de célébrer le jour de Pâques. Dans ce repas, tous les mets sont froids, et les convives ne s'asseyent pas autour de

la table : ils mangent debout. La table n'est pas desservie de la journée : les mets sont remplacés à mesure qu'ils sont consommés.

Ce repas se compose surtout de viandes froides : agneau entier, volaille, gibier, jambon, saucisses, boudins, veau ; pas de poissons. Avec ces viandes,

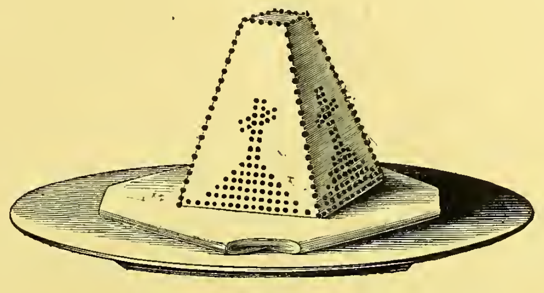


Fig. 207.

on sert des babas, les uns cuits dans des moules, les autres sur plaque ; ces derniers sont pralinés aux amandes, et de forme carrée.

Le nombre des mets et les espèces varient selon les pays, et sont évidemment facultatifs. Mais ce qui est rigoureusement nécessaire, c'est le sel purifié : sel de Pâques ; le fromage décoré aux raisins de Corinthe, les œufs durs, colorés, un cochon de lait ou un agneau rôti entier, un autre agneau modelé en beurre,

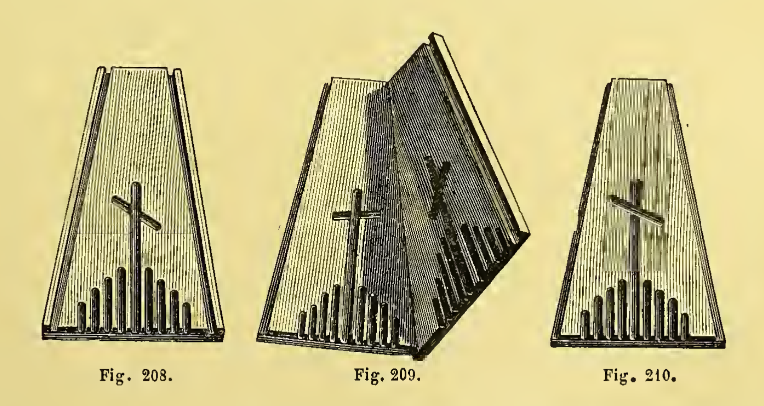


Fig. 208. Fig. 209. Fig. 210.

posé sur un livre imité, tenant entre les deux pattes de devant une croix grecque.

Le fromage qu'on sert dans ce repas est tout simplement du fromage blanc, frais (fromage à la pie), pressé 8 à 10 heures dans un linge, pour en égoutter l'eau, puis pilé avec un morceau de beurre, légèrement sucré, mêlé avec un peu de crème crue. Il est ensuite passé au tamis et tenu toute une journée dans un moule en bois : ce fromage porte le nom de *Pasquas*.

Avant de mouler le fromage, il faut masquer l'intérieur du moule avec un petit linge fin. Quand le fromage est démoulé, décorer les angles et les croix avec des raisins de Corinthe noirs.

Pour cuire le sel, il faut d'abord le piler, le délayer ensuite avec du blanc d'œuf, de façon à former une pâte ferme; l'envelopper dans un linge ordinaire, ficeler celui-ci, le jeter dans le foyer (pas trop ardent) afin de le cuire 3 à 4 heures. Quand le linge est consumé par le feu, le sel forme une masse calcinée et blanche ; le piler alors et le placer dans les salières.

Avant de cuire les œufs, il faut dessiner une croix grecque sur les coquilles, à l'aide d'un corps gras (du savon), et les plonger dans de l'eau colorée avec de la cochenille ou du safran, afin de les faire cuire et de les obtenir rouges ou jaunes : on les laisse refroidir dans leur eau ; on les égoutte, on les essuie d'abord avec un linge huilé, pour fixer la nuance, et ensuite avec un linge fin. On sert les œufs autour du *praskas* ou sur une serviette pliée.

Tous les mets composant ce repas solennel doivent être bénis par le *pope* avant d'être offerts à la famille ou aux convives.

Voilà en résumé ce qui constitue le *Béni*. Les russes célèbrent ce repas non seulement au foyer domestique, mais partout où ils se trouvent à l'époque des fêtes de Pâques. C'est pourquoi j'ai cru utile d'en donner une description succincte, mais suffisante.

Le premier dessin, joint à cet article, représente le *praskas* démoulé et décoré avec les raisins ; il est dressé sur une serviette ; il peut être entouré avec des œufs colorés. — Les autres dessins représentent le moule en bois, servant à mouler le fromage ; ce moule est en forme de pyramide carrée ; il est sans fond, et formé par 4 pièces mobiles, s'assemblant à l'aide de rainures sur les côtés ; sur chacune de ces pièces, est gravée une croix grecque ; ce moule existe dans toutes les cuisines russes.

Saucisses fraîches aux truffes, grillées. (Dessin 211.)

Les saucisses, les andouilles, les saucissons et en général toutes les salaisons sont du domaine de la charcuterie ; mais, dans un livre comme celui-ci, j'ai cru ne pouvoir me dispenser de les mentionner, car la charcuterie n'est au fond qu'une branche dérivant de la cuisine et s'y rattachant étroitement dans tous ses détails ; les cuisiniers ne peuvent donc pas y rester étrangers, par ce motif que, dans maintes occasions, ils peuvent être appelés à la mettre en pratique.

Peler 200 grammes de truffes fraîches, brossées, après en avoir retiré les parties terreuses, à l'aide d'un petit couteau. Hacher les parures ; couper les truffes en petits dés.

Préparer un hachis avec 300 grammes de viande maigre de porc, et 300 grammes de lard; lui mêler les parures crues de truffes, le hacher encore quelques minutes, l'assaisonner de bon goût, le déposer dans une terrine; ajouter les truffes coupées en petits dés.

Dans l'intervalle, faire dégorger à l'eau tiède et salée, des boyaux de mouton bien frais; les éponger sur un linge, les emplir avec le hachis de porc, à l'aide d'un petit entonnoir; les nouer à distance avec un bout de fil, afin de marquer

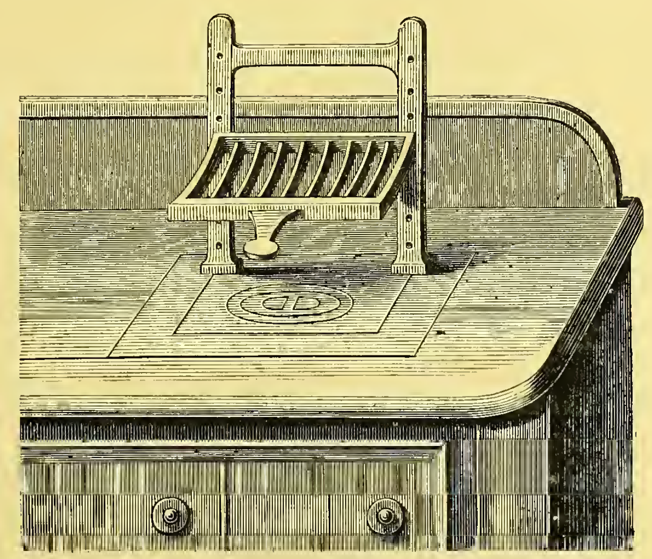


Fig. 211.

la longueur des saucisses; les suspendre dans un lieu aéré, les tenir ainsi 12 heures.

Les diviser ensuite; les ranger sur un gril, les faire cuire de 12 à 14 minutes, en les tournant. — Les saucisses doivent toujours être bien cuites.

J'ai donné, plus haut, plusieurs dessins des grillades usitées en France; celle que je reproduis dans cet article représente la grillade anglaise, opérant sur le fourneau, à feu ouvert; cette méthode, bonne en principe, n'est cependant pas sans inconvénients. Une grillade à la française, ayant un tirage facile, opérant avec de la braise ou du charbon de bois, est sans contredit préférable.

Saucisses à griller, de Neufchâtel.

Hacher 5 kilogrammes de viande maigre de veau, avec un kilogramme et demi de lard frais; assaisonner le hachis avec sel, poivre, girofle, une pincée d'écorce de citron. Hacher de nouveau l'appareil, en lui mêlant, peu à peu,

une panade froide, préparée avec 2 poignées de farine et 2 verres de lait; le mettre dans une terrine, lui incorporer les trois quarts d'un verre de crème crue; avec cet appareil, emplir des boyaux; nouer les saucisses de longueur voulue, les faire sécher à l'air 12 heures; les faire griller.

Saucisses fumées au cumin.

Hacher fin 5 kilogrammes de bœuf avec une poignée de sel, une pincée de salpêtre. — D'autre part, hacher 2 kilogrammes de viande de porc et un kilogramme de lard; mêler les 2 hachis; assaisonner avec 100 grammes de poivre, 50 grammes de piment et 200 grammes de cumin; toutes ces épices doivent être pulvérisées. Additionner à l'appareil quelques gousses d'ail crues, pelées, hachées; le hacher encore quelques minutes, en incorporant, peu à peu, la valeur d'un litre d'eau; emplir alors des boyaux comme pour les saucisses à griller; les fumer 2 jours; les cuire à l'eau 5 minutes, les laisser refroidir.

Saucissons fumés, à la mode Suisse

Faire blanchir une heure 3 kilogrammes d'oreilles de porc, de couennes et de viandes de cuissot de porc, par portions égales; les égoutter, les éponger, les déposer dans un vase, les saupoudrer avec sel et salpêtre; les faire macérer 6 jours dans la saumure. Cuire ces viandes à l'eau, ainsi que les couennes et les oreilles de porc; les désosser, les couper en filets longs, les déposer dans une terrine.

Hacher séparément 2 kilogrammes de viande crue de porc, et 800 grammes de lard; les mêler; assaisonner le hachis avec une poignée de sel, une cuillerée à café de salpêtre, 2 cuillerées de poivre, une de piments pulvérisés, une de muscade, autant de cannelle, autant de clous de girofle en poudre, et enfin 125 grammes d'échalotes hachées.

Hacher de nouveau l'appareil; le mêler avec les viandes de la terrine et, avec lui, emplir de moyens boyaux propres. Nouer les saucissons; les faire fumer 2 jours; les cuire à l'eau 10 minutes; les égoutter, les serrer dans un linge, les faire refroidir ainsi. — On sert ces saucissons froids, après les avoir coupés en tranches fines.

Saucisson cuit, de foie.

Râper, avec un couteau, un kilogramme de foie de porc cru, afin d'en retirer les grappes; le hacher finement.

D'autre part, hacher un kilogramme de viande maigre de porc, ainsi qu'un kilogramme de lard frais ; mêler ces viandes avec le foie ; assaisonner avec sel, une pincée de salpêtre, épices, cayenne ou piment en poudre ; arroser le hachis avec 2 ou 3 cuillerées de kirsch, lui mêler 200 grammes d'oignon haché, préalablement revenu avec du saindoux ; hacher encore l'appareil 10 minutes et, avec lui, emplir des boyaux de porc, dégorgés, bien lavés, en les bourrant aussi bien que possible ; les nouer à distance de 12 à 15 centimètres ; les faire sécher à l'air 24 heures ; les plonger ensuite à l'eau bouillante, les cuire à feu très doux, une heure : l'eau ne doit que frémir. A ce point, retirer la casserole du feu ; une demi-heure après, égoutter les saucissons, les envelopper dans des petits linges, les serrer aux deux bouts, les laisser complètement refroidir avant de les servir.

Saucisson cuit, de foie, aux truffes.

Peler 300 grammes de truffes fraîches ; les couper en petits dés, les cuire 2 minutes avec un quart de verre de madère. Les couper en dés, les déposer dans une terrine, avec une égale quantité de foie-gras ; assaisonner avec sel et épices. — Retirer les grappes à un kilogramme de foie de porc, en le raclant ; le hacher et le passer au tamis. — Couper en dés un kilogramme de lard frais, blanchi, le mêler avec le foie.

Prendre un kilogramme de chairs de porc, sur les parties du collet ; couper la viande en petits morceaux, la mettre dans une casserole avec du saindoux, la faire revenir à feu modéré jusqu'à ce qu'elle soit cuite ; la laisser refroidir. La hacher, la passer au tamis ; la mêler avec le foie, le lard, le foie-gras, et les truffes. Assaisonner l'appareil de bon goût, ajouter une pincée de salpêtre, une pincée de cayenne ; emplir les boyaux, et terminer l'opération comme il est dit à l'article qui précède.

Saucisson de foie à la mode de Francfort.

Hacher finement 4 kilogrammes de foie de porc cru. — Hacher 2 kilogrammes de viande de porc, grasse ; quand elle est bien fine, lui mêler peu à peu le foie, sans cesser de hacher. Le mélange opéré, assaisonner l'appareil avec sel, poivre et girofle en poudre ; emplir alors de moyens boyaux ; nouer les saucissons, les cuire une heure, à feu très doux. Les égoutter, les faire refroidir, en les enveloppant dans un linge.

Saucisson de Provence.

Retirer les parties nerveuses à des chairs maigres de cochon provenant des gigots et des épaules; les hacher finement.

Pour 10 kilogrammes de chairs, ajouter un kilogramme et demi de lard frais, également haché ; puis un kilogramme et quart de lard coupé en filets minces. Assaisonner avec 500 grammes de sel, 40 grammes de poivre pilé et une égale quantité en grains, 15 grammes de salpêtre.

Diviser la pâte, la pétrir avec les mains, afin que le mélange soit exact.

Emplir des boyaux de bœuf, les nouer de 20 centimètres de long. Faire sécher à l'air 3 jours; puis les fumer à feu très doux, dans un fumoir, pendant 2 heures et demi à 3 heures, c'est-à-dire jusqu'au point où l'on peut voir une goutte suinter des saucissons. — On conserve les saucissons 3 mois, suspendus dans un lieu bien sec, avant de les manger..

Saucisson de Bologne.

Hacher un kilogramme de viande maigre de mouton; lui mêler 2 petites poignées de sel et une cuillerée à café de salpêtre. — D'autre part, hacher 2 kilogrammes de viande de porc ; les mêler avec celle de mouton; assaisonner l'appareil avec 2 cuillerées de poivre, une de piment, une de coriandre. Hacher de nouveau l'appareil jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé ; le déposer dans une terrine, lui mêler 800 grammes de lard coupé en petits dés, en le travaillant avec une cuiller, et lui mêlant, peu à peu, 3 verres de lait froid; le laisser reposer 12 heures, en lieu frais; emplir ensuite des boyaux à saucisson; les fumer 2 jours. Les plonger à l'eau, les cuire un quart d'heure seulement; les servir froids.

Hachis de porc frais.

Le hachis de porc frais est l'auxiliaire fondamental des galantines, des pâtés froids, des crépinettes, des saucisses, etc.

Prendre toutes les chairs attachées au collet du porc, ou celles d'une épaule de porc frais ; séparer les parties grasses et les maigres; parer celles-ci des nerfs et peaux dures; parer aussi les graisses retirées des viandes, les mêler avec du lard frais, de façon à former une égale quantité de parties grasses et maigres. Hacher séparément la viande et le lard ; quand l'un et l'autre sont bien fins, les mêler, les hacher encore; assaisonner avec sel et épices.

Gayettes à la Provençale.

Distribuer en morceaux le foie, le rognon et le mou d'un porc; les déposer dans une terrine ; assaisonner avec sel et épices, une pincée de persil haché avec une gousse d'ail; ajouter un tiers de viande maigre de porc, hachée, assaisonnée.

Distribuer l'appareil en plusieurs parties de la grosseur d'une orange; les envelopper chacune dans un morceau de crépine de porc; les ranger dans un plafond creux, en les serrant, les arroser avec un peu de saindoux, les faire cuire une heure et demie, à four modéré. — On sert ces gayettes froides. — Excellent mets pour déjeuner.

Andouilles de Nancy.

Prendre un kilogramme et demi de fraise de veau, autant de *panse* de porc; les faire dégorger, les laver avec soin, les cuire à l'eau 2 heures. Les égoutter, les rafraîchir, les bien éponger; les couper en morceaux, les mettre dans une terrine; assaisonner de haut goût avec sel et épices, les arroser avec un peu de vin blanc, les saupoudrer avec des fines-herbes cuites : champignons, truffes, échalotes, oignons, persil.

Avec cet appareil, emplir des boyaux gras de porc, préalablement dégorgés, bien lavés ; nouer les andouilles de 15 à 20 centimètres de longueur ; les piquer avec la pointe d'une aiguille, les plonger dans une marmite d'eau bouillante ; aussitôt que l'ébullition reprend, retirer la marmite sur le côté du feu afin que le liquide ne fasse que frémir ; ajouter du sel, gros légumes, aromates ; donner 2 heures d'ébullition.

Retirer alors la marmite du feu, laisser à peu près refroidir les andouilles dans leur cuisson. Les égoutter ensuite, les ranger entre 2 plafonds, ou les envelopper dans un linge pour les faire refroidir.

Faire griller les andouilles 25 minutes, à bon feu, en les retournant : elles doivent être bien atteintes à l'intérieur, et servies bien chaudes, sur un plat chauffé.

Cervelas de Strasbourg.

Retirer la graisse et les nerfs à 6 kilogrammes de viande de bœuf; la hacher finement avec une poignée de sel et une demi-cuillerée de salpètre. Hacher 3 kilogrammes de viande de porc et un kilogramme de lard frais : ajouter ces viandes à celles de bœuf; assaisonner le hachis avec 4 cuillerées de poivre,

2 de piment, 2 de coriandre, pulvérisés; hacher encore l'appareil, en lui mêlant un verre d'eau froide. Quand le mélange est opéré, emplir de moyens boyaux; les nouer, afin de marquer la longueur des cervelas ; les fumer pendant 2 jours; les cuire ensuite avec précaution, à l'eau frémissante; les sortir de la cuisson aussitôt que l'eau est visible entre le hachis et les boyaux; les envelopper alors dans un linge, les laisser refroidir.

Côtelettes de porc, sauce à la catalane.

Couper 6 côtelettes de porc ; les parer, les battre, les assaisonner, les faire griller 14 à 15 minutes, à bon feu; les dresser sur un plat chaud, les masquer avec une sauce ainsi préparée :

Sauce Catalane. — Hacher un oignon ; le mettre dans une casserole avec de l'huile et une douzaine de gousses d'ail, blanchies; les faire colorer tout doucement; mouiller avec un peu de bouillon, et faire réduire celui-ci à glace : l'ail doit alors se trouver cuit. Mouiller de nouveau avec un peu d'espagnole, donner un bouillon à la sauce, lui mêler une pincée de persil haché, un peu de cayenne, un peu de menthe ciselée, ainsi que les chairs d'un citron et celles de 2 oranges aigres, parées à vif, coupées en quartiers. — Au moment de servir la sauce, lui mêler une cuillerée de moutarde anglaise, délayée avec du madère.

Carapulka à l'Espagnole.

Couper 2 filets de porc en moyens carrés; les mettre dans une casserole avec du saindoux, de gros dés de jambon cru et 2 douzaines de petits oignons; faire vivement revenir les viandes; les assaisonner, les mouiller à hauteur avec du bouillon ; faire bouillir le liquide quelques minutes, et retirer la casserole sur feu modéré; finir de cuire les viandes. A ce point, verser le ragoût dans une terrine à cuire ; étaler sur sa surface 4 ou 5 saucisses frites à la poêle, coupées en tronçons, ainsi que 4 ou 5 œufs durcis, divisés en quartiers; assaisonner, saupoudrer avec des amandes émincées, frites à l'huile, écrasées au rouleau; faire bouillir le ragoût, le pousser au four modéré, le faire gratiner une demi-heure; l'envoyer dans la terrine.

Oreilles de porc, salées, à la purée de lentilles.

Flamber 3 ou 4 oreilles de porc, salées; les faire blanchir jusqu'à l'ébullition; les égoutter. Les mettre dans une casserole avec de l'eau, quelques gros légumes, un bouquet d'aromates et grosses épices; les faire cuire 3 à 4 heures.

Les égoutter, les dresser debout sur une purée de lentilles ; les arroser avec un peu de jus, réduit avec 4 cuillerées de bon vinaigre, légèrement lié.

Pieds de porc à la piémontaise.

Diviser, chacun en deux parties, 4 pieds de porc, cuits, refroidis ; assaisonner ; les tremper dans des œufs battus, les paner ; les plonger à grande friture chaude, les faire bien chauffer. Les égoutter, les ranger dans une casserole plate avec du beurre ; les tenir 10 minutes à la bouche du four, en les retournant. Envoyer séparément une sauce tartare.

Pieds de porc à la Sainte-Menehould.

Les charcutiers de Sainte-Menehould jouissent depuis fort longtemps de la renommée de fournir des pieds de porc qui, après avoir été grillés, ont les os assez tendres pour être écrasés sous la pression des doigts [1] ; le fait est exact, je l'ai vérifié par moi-même, il n'y a pas bien longtemps. Mais cela n'a rien de bien extraordinaire ; tout le monde pourra désormais opérer ce miracle, si, comme moi, on ne craint pas de braver les foudres de Sainte-Menehould, car les charcutiers de ce pays font un secret de leur science.

Faire dégorger 2 heures, 5 ou 6 pieds de porc, échaudés et propres. Les mettre dans un vase avec de l'eau, les faire blanchir trois quarts d'heure. Les égoutter, les rafraîchir et les flamber ; les envelopper séparément dans un petit linge, ou les ficeler simplement avec de larges rubans de fil. Les ranger dans une marmite foncée avec quelques gros légumes ; les couvrir largement avec de l'eau et une demi-bouteille de vin blanc ; ajouter sel et aromates ; faire bouillir le liquide, en l'écumant, puis retirer le vase sur feu très doux, soit en l'entourant avec des cendres chaudes, soit en le tenant au four [2], mais de façon que le liquide soit constamment maintenu à l'état frémissant. Luter le couvercle de la marmite, cuire les pieds 24 heures. Les laisser refroidir dans leur cuisson. Les égoutter ensuite, les déballer, les diviser chacun en deux parties, les assaisonner de haut goût, les paner à l'anglaise ; c'est-à-dire, avec des jaunes d'œuf battus avec du beurre fondu, les faire griller à feu vif. Quand ils

1. D'autres disent qu'on peut les manger, mais il semble douteux qu'un os de pied de porc, pour bien cuit qu'il puisse être, fasse jamais les délices d'un gourmet.

2. J'ai fait cette opération sur un petit fourneau à gaz ; je crois ce moyen de cuisson supérieur à tous les autres, pour toutes les cuissons prolongées, en ce sens qu'on peut mieux régler le degré de chaleur. Le gaz est encore fort peu usité dans les cuisines françaises, et c'est un tort ; les Anglais sont, sous ce rapport, bien plus avancés que nous.

sont bien chauds, les dresser sur un plat, et les envoyer. — Cette cuisson prolongée a pour effet d'attendrir les os des pieds, mais, par le fait, la viande devient forcément trop cuite.

Pieds de porc aux truffes, à la mode de Nancy.

Préparer un petit hachis fin, composé avec moitié viande maigre de porc, moitié lard frais; lui mêler quelques cuillerées de fines-herbes cuites et des parures de truffes fraîches, pilées avec un peu de hachis ; assaisonner avec sel, épices, une pointe de cayenne.

Cuire 4 pieds de porc simplement à l'eau salée, avec quelques légumes ; les égoutter sur un plafond, les déballer, les fendre en deux sur leur longueur, les désosser complètement ; en retirer les parties nerveuses, les mêler aux hachis. Quand les pieds sont à peu près refroidis, les assaisonner avec sel et épices, les étaler sur la table, les masquer, du côté intérieur, avec le hachis préparé ; masquer celui-ci avec des lames de truffe crues, assaisonnées; puis, envelopper chaque moitié de pied dans un carré de crépine de porc ; humecter la crépine avec du beurre ou saindoux fondu, paner les pieds de porc; les faire griller 20 minutes à feu modéré, en les retournant ; les servir aussitôt.

Pâté-chaud de porc frais, à l'anglaise.

Couper quelques tranches de porc frais, soit sur la longe, soit sur le cuissot ; les parer, les battre légèrement avec le manche du couteau; assaisonner. — Masquer le fond d'un plat à tarte avec des tranches de jambon cru ou de petit-salé ; assaisonner avec une pincée de poivre, saupoudrer avec 2 cuillerées d'échalotes et d'oignons hachés ; sur cette couche, ranger une couche de pommes de terre crues, coupées en tranches ; sur les pommes de terre, ranger les tranches de porc, par couches, en les entremêlant avec quelques feuilles de sauge. Glisser au fond du plat la valeur de 2 décilitres de bon jus froid.

Masquer les bords du plat avec une bande de pâte à foncer ou de demi-feuilletage; l'humecter, puis couvrir le pâté avec une abaisse de même pâte, afin d'en souder les bords avec la bande primitive ; canneler et décorer le pâté, en procédant comme il est dit page 340; le dorer, le poser sur un petit plafond, le pousser au four modéré. — Un quart d'heure après, le couvrir avec du papier, lui donner encore une heure de cuisson; en le sortant du four, le poser sur un plat. — J'ai vu faire ce pâté en Angleterre, en entremêlant les tranches de porc frais avec des pommes aigres et crues coupées en larges tranches.

VOLAILLE ET GIBIER

La volaille se divise en plusieurs catégories distinctes : les poules, poulardes et chapons; les dindes, paons et pintades; les oies et canards, et enfin les pigeons.

La volaille proprement dite, c'est-à-dire les poulets et poulardes sont en cuisine d'une indispensable nécessité, non-seulement par les propriétés particulières de leurs chairs, succulentes et délicates, mais encore, et dans une mesure plus large, par leurs produits naturels : les œufs. Les œufs, en effet, sont pour ainsi dire d'une nécessité absolue par rapport aux opérations culinaires.

La volaille existe, je crois, dans tout l'univers, mais à des titres bien divers. Les races n'étant pas les mêmes, les produits sont loin de posséder les mêmes qualités.

La France et l'Angleterre sont les pays les mieux approvisionnés sous ce rapport. Les poulets, les poulardes, les chapons et les dindes sont, par les soins intelligents qu'on porte à leur reproduction, d'une incomparable perfection. L'introduction des races étrangères, et le croisement de ces races avec celles de nos pays, ont eu pour résultat de créer les sujets les plus estimables, autant sous le rapport de leur fécondité que par la qualité supérieure de leurs chairs. Mais c'est là un privilège qui n'est pas exclusif, et que toutes les nations pourraient partager, car partout où la volaille se reproduit, partout elle peut être perfectionnée, engraissée. On n'a de la mauvaise volaille que parce qu'on ne veut pas se donner la peine de l'améliorer, ou qu'on ignore les procédés en application : les poulets de Bruxelles, les oies de Silésie et de Wurtemberg, les canards de Toulouse, les chapons de Kieff, de Florence et de Styrie, sont un témoignage irrécusable que la volaille peut devenir supérieure sur les points les plus opposés de notre continent.

L'art d'engraisser la volaille et d'en perfectionner les races n'est qu'une

affaire de science et de soins bien entendus, mais surtout de bonne nourriture.

En cuisine, l'emploi de la volaille est des plus importants, soit qu'on l'applique comme substance dans les fonds-de-cuisson, soit qu'elle entre dans le cadre d'un dîner au même titre que les poissons, les viandes de boucherie ou le gibier. La bonne volaille, en général, quels que soient les apprêts qu'on lui donne, est toujours bien accueillie à table, car ses chairs sont nutritives en même temps que de facile digestion.

Le gibier est aussi commun dans tous les pays d'Europe, mais les espèces sont nombreuses et très variées : chaque contrée produit les siennes.

Le gibier se divise en deux grandes catégories : les bipèdes et les quadrupèdes ; mais le nombre des sujets qui les composent est infini. Le gibier est en cuisine d'une grande importance, et comme valeur réelle, et comme diversion dans le travail.

Dinde glacée, aux nouilles.

Vider une dinde, la brider avec les pattes en dedans, lui barder l'estomac, la placer dans une casserole avec du lard fondu ou du beurre ; la faire revenir sur feu modéré, en la retournant. Quand elle est colorée, la mouiller aux trois quarts de hauteur avec du bouillon ; ajouter 3 oignons, un morceau de racine de céleri, aromates, épices ; faire bouillir le liquide 10 minutes ; retirer la braisière sur le côté du feu avec des cendres chaudes sur le couvercle ; finir de cuire la dinde tout doucement.

Quand elle est à point, la cuisson doit se trouver réduite en demi-glace ; la passer au tamis dans une autre casserole, la dégraisser, en partie seulement, la lier avec quelques cuillerées de sauce tomate ; faire mijoter cette sauce sur le côté du feu.

Débrider la dinde ; la dresser sur une garniture de nouilles cuites, finies avec beurre et parmesan ; l'arroser avec quelques cuillerées de bonne sauce, envoyer le surplus en saucière.

Dinde poêlée, à l'écarlate. (Dessin 212.)

Flamber une dinde, la vider ; emplir son estomac avec une farce de pain à la graisse de bœuf, hachée, de façon à l'obtenir bien rond ; la brider avec les

pattes recourbées en dedans; la placer dans une casserole longue avec aromates, grosses épices, bouquet de feuilles de céleri frais.

Deux heures avant de servir, mouiller la dinde avec un fonds à poêler ou simplement avec du bouillon chaud de la marmite, passé, mais non dégraissé. Poser la casserole sur feu, faire bouillir le liquide; couvrir la dinde avec du papier graissé, la cuire 2 heures, à couvert et à feu modéré, afin de ne pas réduire sensiblement la cuisson.

D'autre part, faire bouillir 2 langues de bœuf salées, en ayant soin de les

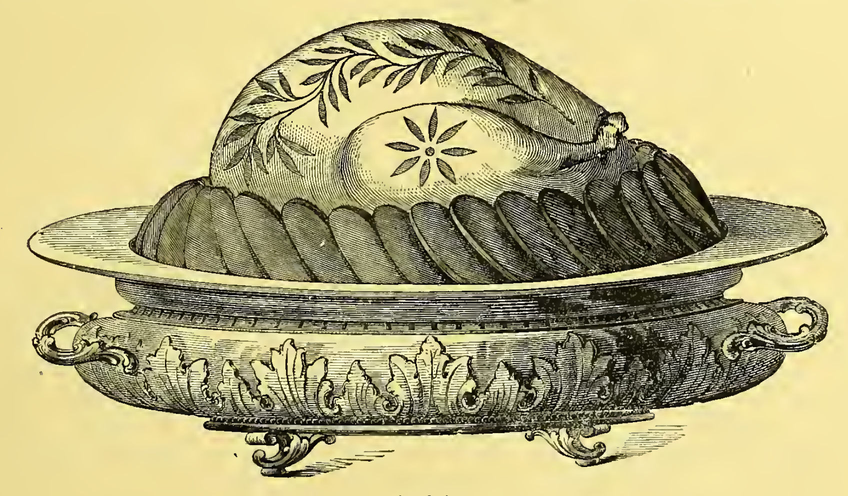


Fig. 212.

mettre assez tôt pour qu'elles se trouvent cuites en même temps que la dinde; les tenir dans leur cuisson jusqu'au moment de servir. — Quand la dinde est cuite, passer sa cuisson, la dégraisser, et remettre le dégraissis avec la dinde.

Avec la cuisson de la dinde et un petit roux, préparer du velouté; le lier, le tenir au bain-marie.

Au moment de servir, égoutter les langues et la dinde; débrider celle-ci, la dresser sur plat long; en décorer l'estomac avec des feuilles d'estragon blanchies; l'entourer, à sa base, avec des tranches de langue, coupées un peu épaisses, sur les parties les plus larges; masquer le fond du plat avec du bon jus, verser la sauce dans une saucière. — Cette pièce est posée sur un réchaud.

Galantine de dinde à la gelée.

Désosser une dinde; diminuer l'épaisseur des chairs, sur les cuisses et les filets; couper ces derniers en gros dés, les déposer dans une terrine, les assaisonner; ajouter le double de leur volume de lard blanchi, et le tiers de jambon

cru, l'un et l'autre coupés en dés; les arroser avec un demi-verre de madère.

Couper en morceaux la carcasse de la dinde, les mettre dans une grande casserole avec tous les os et les parures de viande dont on dispose, mais pas de mouton; ajouter 3 pieds de veau désossés et blanchis; légumes, aromates et épices; mouiller ces viandes à couvert avec du bouillon léger; faire bouillir le liquide, en l'écumant, le retirer sur le côté. — Ce fonds servira pour cuire la galantine et préparer la gelée.

D'autre part, préparer un hachis de veau, composé avec moitié viande maigre et moitié lard frais; lui mêler la viande des cuisses, assaisonner avec sel et épices. Le piler; le déposer dans une terrine, lui mêler les viandes coupées et le lard; emplir la dinde avec cet appareil; la coudre dans le sens de sa longueur, et l'envelopper avec une petite serviette, en la serrant; ficeler fortement les deux bouts de la serviette à niveau de la galantine, et lier celle-ci sur le milieu avec 3 ou 4 anneaux de ficelle.

Mettre la galantine dans le fonds préparé, la cuire 2 heures et demie, à feu modéré. L'égoutter ensuite sur un plafond, la déballer, la remballer vivement dans le même linge rafraîchi; la ficeler, la faire refroidir avec un poids léger dessus. La déballer ensuite, la parer, la glacer, la servir, entière ou découpée, en l'entourant avec de la gelée en croûtons ou hachée.

Gelée de volaille. — Passer la cuisson de la dinde au tamis, la dégraisser avec soin; en prendre une petite partie dans un moule, afin d'essayer sa consistance, en la tenant sur glace; si elle était faible, lui mêler quelques feuilles de gélatine dissoute à l'eau.

Quand la cuisson est à peu près refroidie, la transvaser dans une casserole, en la décantant. — Avec 500 grammes de viande maigre de bœuf, sans graisse, 2 œufs entiers et un peu de vin, clarifier le liquide d'après la même méthode que le consommé clair (page 46).

Vingt minutes après, passer la gelée à la serviette, la dégraisser, la laisser à peu près refroidir; la clarifier alors avec 3 blancs d'œuf, un peu de madère, quelques feuilles d'estragon, grains de poivre; la passer de nouveau.

Dinde de Noël à la provençale.

Vider avec soin une belle dinde tendre[1], mortifiée sans excès; l'essuyer a

1. On reconnaît la tendreté de la dinde si, en pressant entre les doigts l'extrémité aiguë de l'estomac, on la trouve flexible et cassante; si elle résiste, la dinde est vieille. — A ce signe on peut reconnaître le degré de tendreté de tous les animaux de basse-cour. — Pour être mortifiée à point, une dinde doit être tuée de 4 à 5 jours et même davantage, en hiver. La chair cuite des dindes non mortifiées est coriace et peu succulente.

l'intérieur avec un linge, l'emplir avec de petites saucisses préalablement revenues au beurre, et de gros marrons légèrement grillés : autant que possible ne laisser aucun vide dans le corps. Emplir aussi, avec des saucisses, le vide de l'estomac, après avoir détaché le cou et coupé la peau aussi longue que possible ; coudre celle-ci, de même que l'ouverture inférieure. — Brider la dinde, la piquer, la faire rôtir.

Si on dispose d'une broche capable de pouvoir supporter le poids de la dinde, en la faisant tourner, il est à peine besoin de dire que c'est là le mode de cuisson qu'on doit préférer à tout autre. Dans le cas contraire, on peut la cuire dans un grand plat à rôtir ; en tous les cas, il faut l'arroser largement avec du beurre.

Un quart d'heure avant de la débrocher, la déballer afin de lui faire prendre une belle couleur ; aussitôt qu'elle est à point, la saler, la débrocher, la dresser sur un grand plat. — La durée de cuisson d'une grosse dinde varie d'une heure et demie à 2 heures.

Avec la dinde rôtie, on sert le jus de la lèchefrite, passé, dégraissé, mêlé avec un peu de glace, et réduit. — En Provence, on accompagne ce rôt avec une salade de pieds de céleri tendres.

Dinde truffée à la mode de Toulouse. (Dessin 213.)

Les dindes grasses de Toulouse sont les plus renommées du midi de la France. Ce rôt tel qu'on le sert en ce pays, et tel qu'il est représenté par le dessin, est un des plus distingués qu'on puisse offrir à des gourmets.

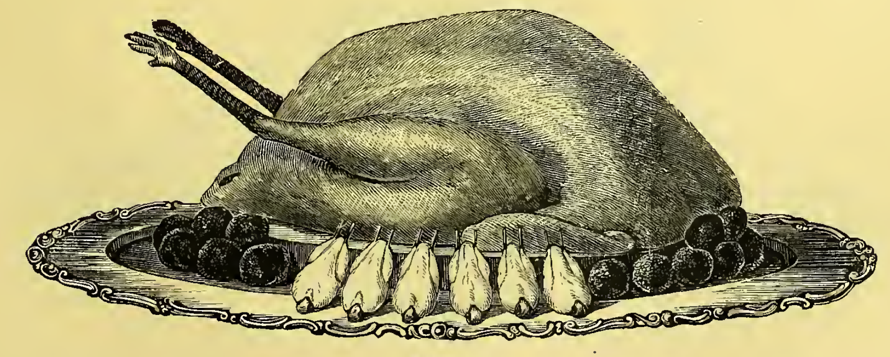


Fig. 213.

Peler une quinzaine de truffes crues ; les déposer dans une casserole. — Piler 250 grammes de lard frais, avec les parures des truffes ; le passer au tamis.

Vider une bonne dinde, pas trop grasse, bien en chair ; en emplir l'estomac

qu'un bouquet de persil garni d'aromates, grosses épices ; ajouter 3 cuillerées de cognac. Cuire les viandes et les légumes à feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle.

Dix à douze minutes avant de retirer le ragoût du feu, lui mêler une quinzaine de petites saucisses chipolata, légèrement revenues au beurre; puis les foies de dindes, blanchis, coupés en morceaux : continuer l'ébullition. Au dernier moment, dresser le ragoût sur un plat creux.

Paupiettes de filets de dinde, à la romaine. (Dessin 215.)

Supprimer la peau et les os des ailerons à 2 filets crus [1] de dinde ; distribuer les chairs en tranches : 5 de chaque côté ; les battre légèrement, les parer carrément, les assaisonner, les piquer avec du lard fin, d'un côté seulement et sur un bout ; les masquer de l'autre côté, avec une mince couche de farce crue, aux fines-herbes ; rouler ces bandes afin d'en former les paupiettes, en laissant le piquage à découvert ; les nouer avec du gros fil, les ranger les

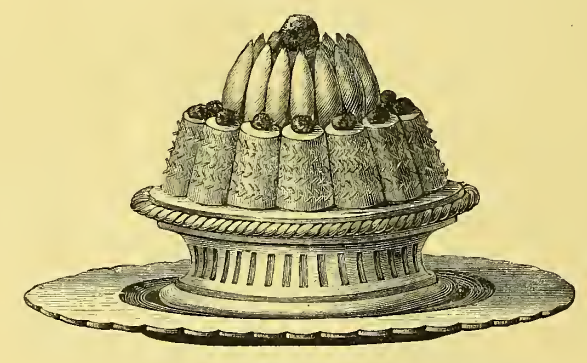


Fig. 215.

unes à côté des autres dans une casserole plate, foncée avec du lard et quelques légumes ; les faire braiser à court mouillement, en les glaçant.

Les égoutter, les parer aux deux bouts, les ranger dans une autre casserole.

Déglacer le fonds de leur cuisson avec un peu de vin blanc ; le faire bouillir, le passer, le dégraisser, le lier avec 4 décilitres de sauce blonde ; ajouter quelques pelures de truffes ; quand la sauce est réduite à point, la passer à l'étamine.

D'autre part, préparer une petite farce avec les parures des filets, et, avec

1. A Rome, chez les marchands de volaille, on trouve toujours des filets mignons de dinde, bien préférables, pour cet apprêt, aux gros filets.

elle, mouler quelques quenelles à la cuiller ; les ranger à mesure sur le fond beurré d'une casserole plate, les faire pocher à l'eau salée.

Préparer une jolie croûte à pâté-chaud; la faire cuire à *blanc* [1]; la coller sur un plat, l'emplir à hauteur, avec un bon risot, fini avec une julienne de truffes crues ; lisser la surface, et sur celle-ci, dresser les paupiettes debout, en couronne. Emplir également, avec du riz, le puits formé par les paupiettes ; sur ce riz, dresser les quenelles debout ; poser une grosse truffe entière sur le centre, et une petite sur chaque paupiette. Masquer légèrement les quenelles avec un peu de sauce, verser le surplus dans une saucière.

Brochettes de dinde à la turque.

Prendre les chairs crues d'un estomac de dinde, en supprimer la peau et les nerfs, les couper en petits carrés ; les déposer dans une terrine, assaisonner ; arroser avec du beurre ou de l'huile, et le suc de quelques citrons.

Une heure après, enfiler ces carrés à de petites brochettes ; puis, envelopper les viandes avec une bande de crépine d'agneau. Faire griller ces brochettes à feu modéré, les dresser sur un plat chaud.

Ragoût de dinde à la mode de Nancy.

Nettoyer les abatis de 2 dindes ; les faire blanchir jusqu'à l'ébullition ; les égoutter, tenir les foies de côté. Placer le restant des viandes : cous, ailerons et gésiers dans une casserole, avec du lard haché et un oignon émincé ; assaisonner ; les faire revenir à feu modéré. Quand elles sont bien saisies, mouiller à hauteur avec la moitié d'un verre de vin blanc et du bouillon ; ajouter un bouquet garni ; les faire cuire à feu modéré, jusqu'aux trois quarts de cuisson. Les égoutter, les parer, les remettre dans la casserole, mouiller avec leur cuisson passée ; puis, ajouter 250 grammes de riz lavé, bien séché sur un tamis, 100 grammes de jambon cru, coupé en petits dés, ainsi que 5 ou 6 cuillerées de sauce tomate ; poser la casserole sur feu, la couvrir ; faire bouillir le liquide, retirer la casserole sur le côté, avec des cendres chaudes sur le couvercle ; cuire le ragoût 25 minutes ; le dresser aussitôt.

Filets de dinde à la milanaise.

Lever les 2 filets d'estomac d'une petite dinde crue ; en supprimer la peau

1. Cuire une croûte à *blanc*, signifie la cuire avec de la farine dedans, après l'avoir masquée à l'intérieur avec du papier beurré.

et l'épiderme ; couper les chairs en biais sur leur longueur, de façon à obtenir des tranches longues comme un filet de poulet; les battre, les parer, en leur donnant la forme d'un filet ; les assaisonner, les tremper dans des œufs battus, les paner à la panure blanche.

Faire fondre 200 grammes de beurre ; le laisser déposer, le verser dans une casserole plate ; ranger les filets sur le fond de la casserole, les faire pocher à feu vif, des deux côtés ; les dresser en couronne sur un plat chaud ; les arroser avec le beurre de leur cuisson et un peu de jus ; dresser dans le centre une garniture de riz à la milanaise.

Filets de dinde à l'écarlate. (Dessin 216.)

Lever les filets d'une dinde crue ; les parer, les battre légèrement avec le manche du couteau ; les saler, les emballer dans des bardes de lard ; les ranger dans une casserole plate avec du beurre, les faire cuire sans autre mouillement, en les tenant *vert-cuits ;* les laisser refroidir dans leur cuisson Les diviser ensuite en filets réguliers, coupés sur toute la longueur de l'esto-

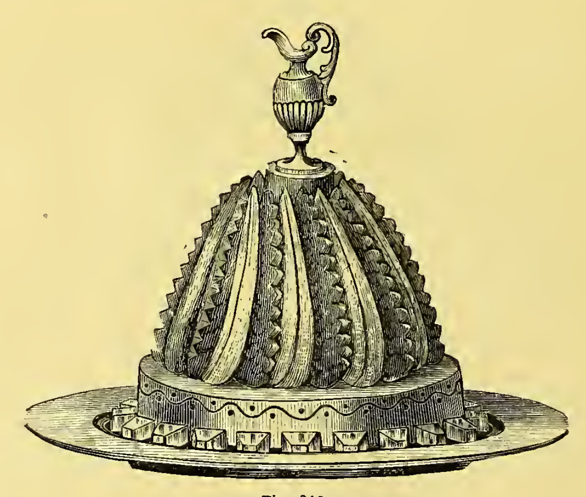


Fig. 216.

mac ; les parer d'une égale forme, assaisonner ; les masquer avec une sauce chaufroix blonde ; les ranger à mesure sur une plaque, l'un à côté de l'autre ; faire refroidir la sauce.

Couper sur la longueur d'une langue de bœuf à l'écarlate, des filets de même dimension que ceux de dinde, et en nombre égal ; les ciseler en dents-de-loup, du côté arqué ; les ranger, l'un à côté de l'autre, sur une plaque ; les

napper avec une couche mince de gelée légèrement rougie avec du carmin végétal ; les tenir sur glace.

Coller sur plat un fond-d'appui, décoré autour ; le masquer en dessus avec du papier ; coller sur le centre un support en bois masqué de papier ; l'entourer avec une salade de légumes liés à la mayonnaise. Dresser debout les filets de dinde et de langue, en les alternant ; fixer sur le haut du support un petit vase en graisse ou en stéarine. Croûtonner le fond du plat, avec de la gelée ; envoyer séparément une saucière de mayonnaise.

Ailerons de dinde en tortue.

Flamber une vingtaine d'ailerons de dinde, coupés au-dessus de la seconde jointure ; les désosser, en laissant seulement le bout. Enfoncer alors les chairs dans le vide laissé par les os.

Faire blanchir les ailerons jusqu'à l'ébullition ; les rafraîchir, les éponger, les éplucher ; les mettre dans une casserole avec du beurre, 150 grammes de petit-salé coupé en carrés, 3 petits oignons ; les faire revenir à bon feu, assaisonner. Quand ils sont de belle couleur, en égoutter la graisse ; mouiller à hauteur avec de l'espagnole légère et un peu de vin blanc ; ajouter un bouquet de persil garni d'aromates, et une poignée de parures fraîches de champignon. Faire bouillir le ragoût quelques minutes ; le retirer sur feu modéré.

D'autre part, diviser en moyens carrés une cervelle de veau cuite, les mettre dans une casserole avec 2 douzaines de têtes cuites de champignons, autant de petites quenelles de veau, pochées.

Quand les ailerons sont cuits, les égoutter, les mêler à la garniture. Dégraisser la sauce, la passer dans une casserole plate, la faire réduire, en la tournant et lui mêlant peu à peu le quart d'un verre de madère. La finir avec une pincée de cayenne ; la verser sur les garnitures. — Faire mijoter 10 minutes le ragoût, sans ébullition, le dresser sur un plat, le saupoudrer avec des cornichons crus, coupés.

Dindonneau rôti, au cresson. (Dessin 217.)

Le dindonneau, par la délicatesse de ses chairs, peut être compris dans l'ordre des rôts les plus distingués : la broche est l'unique apprêt digne de lui. — Le dindonneau est bon à manger dès qu'il a atteint l'âge de 2 mois.

Vider un dindonneau, le flamber, l'éplucher, le brider ; le piquer sur l'estomac et sur les cuisses ; le faire rôtir, en l'arrosant seulement avec du beurre ; le cuire 30 à 40 minutes, à feu soutenu, en le tenant *vert-cuit.*

Au dernier moment, le saler, le débrocher, le débrider, le dresser sur plat;

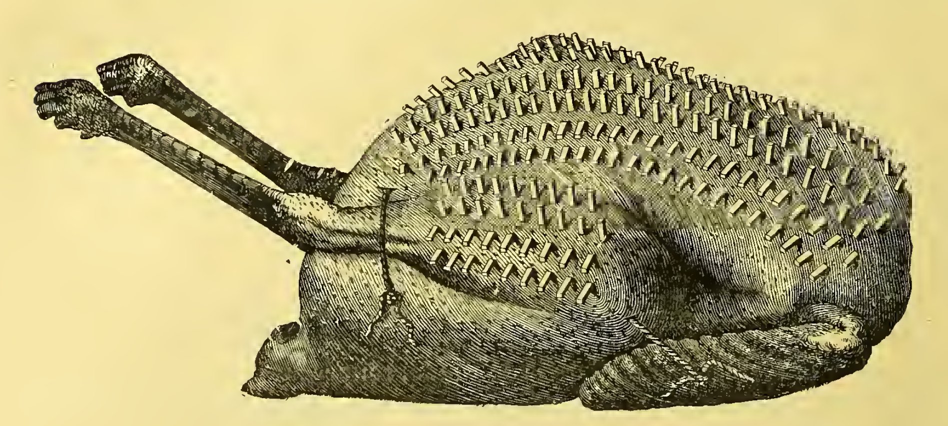


Fig. 217.

l'arroser avec le jus de la lèchefrite, mêlé avec un peu de bonne demi-glace. Envoyer séparément un plat de cresson, salé, assaisonné avec du vinaigre.

Poularde en galantine.

Couper les pattes et les ailerons d'une moyenne poularde, flambée; la désosser complètement. Retirer les chairs des cuisses et celles de l'estomac; couper ces dernières en moyens carrés, les déposer dans une terrine avec un égal volume de langue écarlate et de lard, l'un et l'autre cuits, coupés comme les filets ; ajouter à ces viandes 5 ou 6 truffes crues, pelées, coupées en filets carrés, assaisonner avec sel et épices ; arroser avec du madère.

Hacher finement les chairs des cuisses avec de la viande maigre de veau ; leur mêler un égal volume de lard haché. Assaisonner le hachis, le piler, le passer au tamis. Mettre cette farce dans la terrine avec les filets, les truffes et la langue.

Avec cet appareil, emplir la poularde ; la coudre en long, l'envelopper dans une petite serviette, la ficeler, la cuire une heure trois quarts, dans un fonds préparé avec les carcasses, en procédant comme il est dit pour la galantine de dinde.

En sortant la galantine de sa cuisson, la déballer ; la remballer dans la même serviette, la faire refroidir sous presse légère. La déballer, la glacer, la dresser sur un plat, entière ou découpée en tranches ; l'entourer avec de la gelée en croûtons ou hachée, préparée avec sa cuisson (Voy. page 386).

Poulardes rôties, découpées. (Dessin 218.)

Brider et barder 2 poulardes propres; les envelopper avec du papier beurré, les faire rôtir une heure, en les arrosant; quand elles sont à peu près

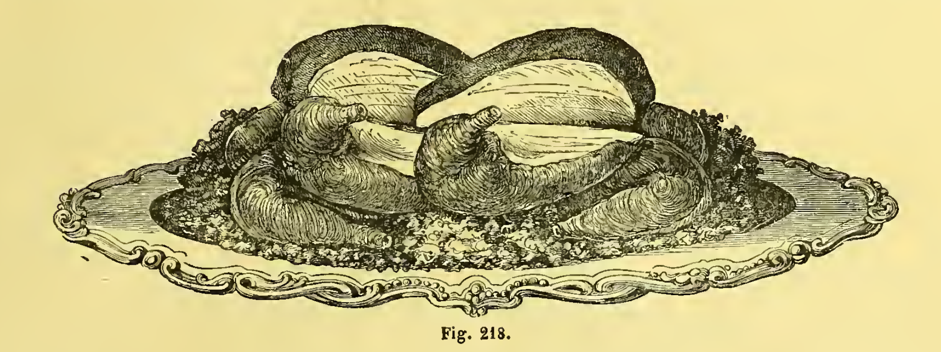


Fig. 218.

cuites, enlever le papier et le lard afin de colorer légèrement les chairs de l'estomac; les saler, les débrocher, les débrider; les découper d'abord chacune en cinq parties; couper les cuisses et les ailes en deux. — Parer les carcasses, les diviser, les dresser sur le fond du plat; dresser les cuisses autour, les filets en dessus, et les hauts-de-poitrine sur le milieu. — Entourer le rôti avec des bouquets de cresson; envoyer en même temps une saucière de bon jus.

Poularde des gourmets.

Vider une petite poularde grasse et tendre; en éponger l'intérieur avec un linge, la flamber.

Piler un morceau de glace de viande, froide, de la grosseur d'un œuf, avec le double de son volume de beurre fin; mêler à cette pâte une pincée de feuilles d'estragon, l'introduire dans le corps de la poularde : la brider avec les pattes en dedans; fermer bien les ouvertures.

Prendre une vessie fraîche de porc, bien propre; introduire la poularde dedans; ficeler l'ouverture, l'envelopper dans une serviette, la ficeler et la plonger dans l'eau bouillante; la cuire 2 heures sans interruption. L'égoutter, la déballer, la dresser sur un plat chaud avec son propre jus. Envoyer en même temps une saucière de sauce blonde réduite, mêlée avec des feuilles d'estragon, blanchies.

Poularde aux huîtres.

Quelque excentrique que puisse paraître cette préparation, aux yeux des

profanes, je les engage à ne pas la critiquer avant d'y avoir goûté ; pour mon compte, je la considère comme digne des gourmets les plus experts.

Vider une poularde; la brider avec les pattes en dedans; la flamber, en frotter l'estomac avec un demi-citron ; la barder, la placer dans une casserole; mouiller à hauteur avec un fonds à poêler ; ajouter quelques grains de poivre, la couvrir avec un rond de papier; la faire cuire à feu modéré.

D'autre part, détacher de leurs coquilles 3 douzaines de grosses huîtres; les faire pocher avec un verre de vin blanc ; les égoutter et les parer. Passer leur cuisson, la laisser reposer, la tirer à clair. — Quand la poularde est cuite, égoutter sa cuisson, en la passant ; la dégraisser.

Faire fondre 125 grammes de beurre, dans une casserole; lui incorporer 125 grammes de farine, afin de former une pâte lisse; lui mêler 3 jaunes d'œuf, puis la délayer, peu à peu, avec la valeur d'un demi-litre de la cuisson de poularde et une partie de celle des huîtres. Poser la casserole sur feu modéré, et tourner assidûment la sauce. Quand elle est liée, au moment où elle va bouillir, la retirer du feu, la passer au tamis fin ou à l'étamine, dans une autre casserole; lui mêler le suc d'un citron, un morceau de beurre divisé, puis les huîtres rafraîchies, bien épongées. — Débrider la poularde, la dresser sur un plat, la masquer avec un peu de sauce; verser autour le restant, ainsi que la garniture d'huîtres.

Poularde rôtie, sauce toulousaine.

Faire rôtir une belle poularde, en l'arrosant avec du beurre. Quand elle est cuite, la saler, la débrocher, la dresser sur un plat, et envoyer séparément la sauce suivante :

Sauce toulousaine. — Cette sauce est une véritable spécialité locale; elle est appétissante et très agréable pour ceux à qui l'ail ne répugne pas.

Faire bouillir à l'eau salée une quinzaine de gousses d'ail, épluchées, en les cuisant seulement aux trois quarts. Les égoutter, les mettre dans une casserole avec la graisse de la poularde rôtie, les faire colorer; mouiller alors avec la valeur d'un verre de bouillon ; faire réduire celui-ci de moitié, mais tout doucement, de façon à cuire en même temps les gousses d'ail. A ce point, lier le liquide avec une poignée de panure sèche; ajouter les chairs de 2 oranges amères ou bigarades, coupées en tranches, mais sans zeste ni semences. Faire mijoter la sauce quelques minutes ; lui mêler un peu de jus ; l'envoyer en même temps que la poularde.

Pain de poularde à la Conti. (Dessin 219.)

Parer une douzaine de filets-mignons de poularde ou de dinde; les battre, leur faire, à distance, sur le côté le plus lisse, de petites incisions transversales; glisser dans chacune d'elles la moitié d'une tranche de truffe coupée ronde d'abord, puis en biais sur le milieu. Ranger ces filets contre les parois intérieures d'un moule à dôme, à cylindre, beurré, en appuyant le côté pointu sur la base du cylindre, le côté décoré contre les parois. Emplir le vide du

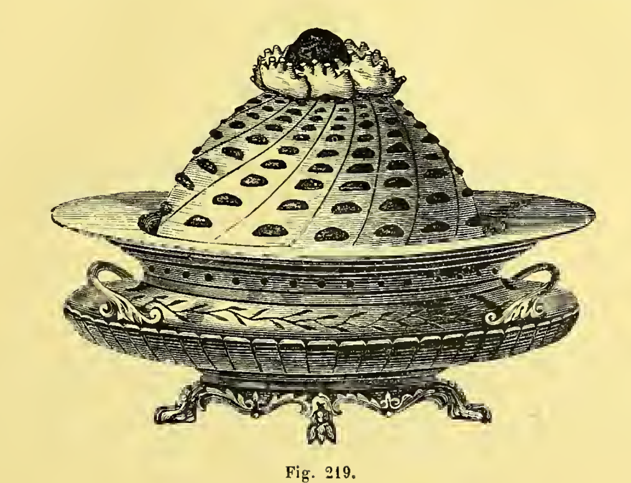


Fig. 219.

moule avec une farce à quenelle de volaille, crue; couvrir le dessus avec un rond de papier beurré; faire pocher 50 minutes le pain au bain-marie; en le sortant, le démouler sur un plat; garnir le vide du cylindre avec des lames de truffes et des crêtes; former sur le haut une petite couronne, avec des crêtes, et poser sur le centre une truffe ronde.

Masquer le pain avec un peu de sauce blonde, réduite avec les pelures des truffes; verser le surplus dans une saucière. — Cette entrée est dressée pour aller sur table; elle est posée sur un réchaud.

Croquettes de poularde, à la gastronome. (Dessin 220.)

Peler 4 truffes fraîches; les émincer, les couper en petits dés, les mettre dans une petite casserole, les tenir à couvert; tenir aussi les pelures de côté.

Parer les chairs cuites d'une poularde, en supprimant la peau et les parties dures; les couper en petits dés, comme les truffes : le volume des chairs doit être du double de celui des truffes.

Mettre les os et parures de volaille dans une petite casserole, avec les pelures des truffes, la valeur de 3 décilitres de jus, un bouquet garni. Faire réduire le liquide de moitié, le passer au tamis.

Verser dans une casserole plate la valeur d'un verre et demi de bonne béchamel et quelques morceaux de jambon cru; faire réduire la sauce; quelques minutes après, lui incorporer peu à peu l'essence de volaille et de truffes; continuer la réduction jusqu'à ce que la sauce soit serrée, succulente. A ce point, retirer le jambon, ajouter les truffes; 2 minutes après, la retirer du

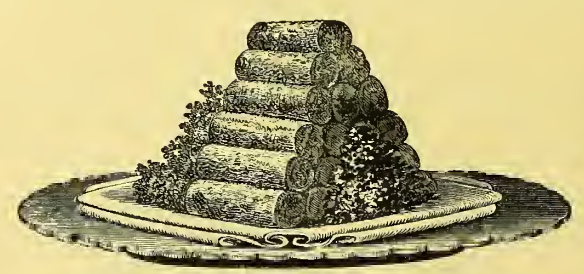


Fig. 220.

feu; lui mêler le salpicon de volaille : l'appareil doit alors se trouver consistant. L'assaisonner avec une pointe de muscade; le verser sur un plafond, en l'étalant de forme carrée, et lui donnant l'épaisseur d'un centimètre et demi.

Quand l'appareil est raffermi, le diviser en carrés longs; chauffer le fond du plafond afin de détacher les parties coupées; les enlever avec la lame d'un couteau, les poser sur la table saupoudrée avec de la panure blanche; les rouler en forme de bouchon; les tremper dans des œufs bien battus, les paner, les plonger (peu à la fois) dans la friture chaude. Aussitôt qu'elles sont colorées, les égoutter, les dresser en buisson, sur une serviette pliée, les entourer avec 2 bouquets de persil frit.

Filets-mignons de poularde, à la parisienne. (Dessin 220.)

Quand on a servi une entrée, chaude ou froide, de filets de poularde, cet apprêt devient facile et peu coûteux, si on a la prévoyance de mettre de côté les filets-mignons.

Supprimer le nerf intérieur et l'épiderme superficiel des filets-mignons; les battre légèrement avec le manche du couteau humide; leur faire de petites incisions transversales, et introduire dans celles-ci des demi-ronds de truffe coupés en biais. Quand les filets sont ainsi décorés, les ranger sur le fond

beurré d'une casserole plate, en leur donnant la forme circulaire ; les saler légèrement, les masquer au pinceau avec du beurre fondu.

Avec de la chair crue de volaille et les parures des filets, préparer une farce à quenelle. — Beurrer l'intérieur d'un moule à pyramide, le masquer, au fond et autour, avec une couche de la farce préparée, ayant un centimètre d'épaisseur. Emplir alors le vide du moule avec une garniture de foies de poularde, mêlée avec des truffes émincées, et liée avec quelques cuillerées de sauce

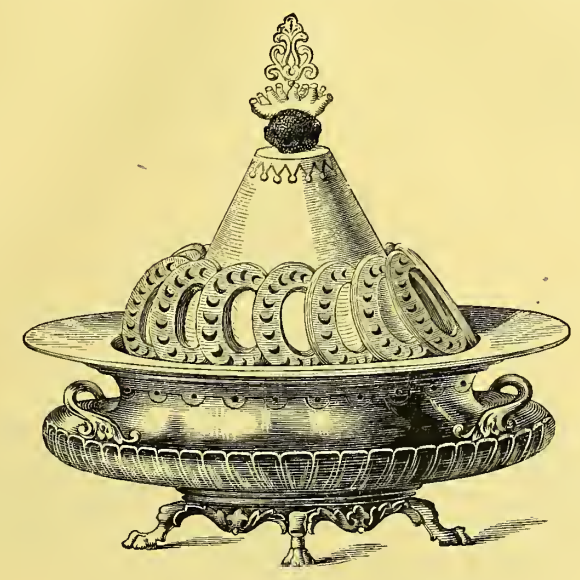


Fig. 221.

brune réduite au madère : ce ragoût doit être froid. Le masquer avec une couche de farce, et faire pocher trois quarts d'heure le pain au bain-marie.

Au moment de servir, faire pocher les filets-mignons, à feu vif, quelques secondes seulement, car ils doivent simplement être roidis. Les égoutter, les éponger, les dr sser en couronne et à cheval, autour du pain de farce poché, renversé sur le centre d'un plat. Masquer très légèrement ce pain et le fond du plat, avec un peu de sauce blonde ; piquer sur le haut un hâtelet garni avec une belle crête et une truffe. — Cette entrée est posée sur un réchaud.

Poulardes à la régence. (Dessin 222.)

Peler 12 truffes fraîches, crues, rondes, d'une égale grosseur, bien brossées ; les tenir à couvert dans une casserole. — Piler la moitié des pelures avec 250 grammes de lard râpé ; passer l'appareil au tamis ; lui mêler 2 ou 3 petites

truffes crues, pelées, coupées en morceaux. — Avec cet appareil, emplir l'estomac de 2 poulardes ; les brider avec les pattes rentrées sous la peau ; les barder, les placer dans une casserole, les entourer avec des légumes ; mouiller aux trois quarts de hauteur, avec du bon fonds, clair ; faire bouillir 10 minutes le liquide, à feu vif ; retirer la casserole sur feu modéré. Finir de cuire ainsi les poulardes. — Au moment de servir, les faire glacer à la bouche du four ; les égoutter ensuite.

D'autre part, cuire les truffes à feu vif, 7 à 8 minutes, avec du madère, sel, et bouquet de persil garni d'aromates ; en égoutter la cuisson, la mêler avec le double de son volume de cuisson des poulardes ; ajouter quelques pelures de truffe, et faire réduire en demi-glace ; incorporer alors celle-ci à du velouté en

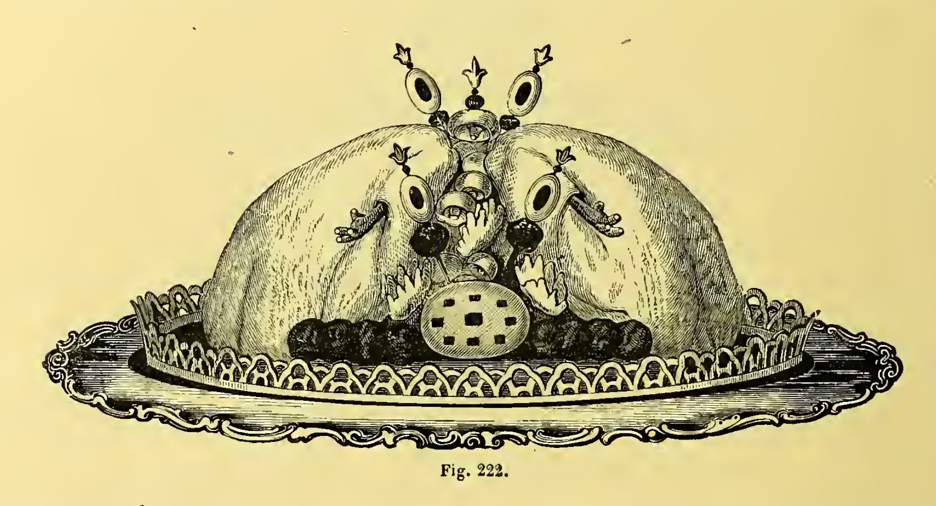


Fig. 222.

réduction. Quand la sauce est à point, la passer dans une casserole, ajouter les 12 truffes cuites au moment.

Dresser les poulardes sur un plat long, bordé, ayant sur son centre un support masqué de pâte ; les poser à peu près debout, en appuyant leur estomac sur une couche de farce pochée sur plat, et le dos contre le support. Entre les poulardes, dresser une grosse quenelle cloutée aux truffes ; dresser 3 grosses truffes de chaque côté de cette quenelle ; garnir le vide entre les poulardes avec quelques crêtes et des têtes de champignon.

Piquer 2 hâtelets garnis, de chaque côté du support, juste au-dessus de la grosse quenelle ; en piquer 2 autres sur le haut, en les inclinant ; piquer enfin, sur l'extrémité du support, une grosse tête de champignon. Masquer très légèrement l'estomac des poulardes avec un peu de sauce, envoyer le surplus dans une saucière.

Cette pièce est dressée pour figurer sur table. Les poulardes doivent être

découpées sur le buffet pour être distribuées aux **convives.** — Les bordures de plat, en pâte, conviennent surtout pour les mets qui ne sont pas présentés aux convives.

Brochettes de foies de poularde.

Retirer le fiel à une douzaine de bons foies de poularde; les diviser chacun en 4 parties; les déposer dans une terrine; les assaisonner; leur mêler un nombre égal de carrés de lard cru, pas trop épais, coupés du même diamètre que les carrés de foie; saupoudrer ces viandes avec une pincée de fines-herbes cuites; enfiler ensuite les carrés de lard et de foie (en les alternant) à de petites brochettes en métal ou en bois, pointues d'un côté; quand les brochettes sont garnies, les rouler dans du beurre fondu, les paner, les faire griller un quart d'heure à feu modéré, en les retournant; les servir avec des citrons coupés.

Quenelles de poularde, aux truffes. (Dessin 223.)

Avec une bonne farce de volaille (page 43), mouler une quinzaine de quenelles, dans des cuillers à bouche ; les ranger, l'une à côté de l'autre, sur le fond d'une casserole plate. — Préparer une pâte blanche, à bordure,

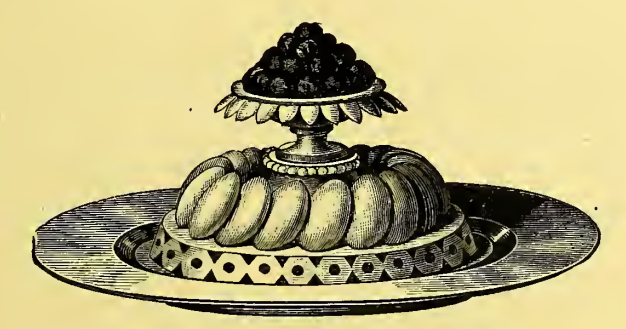


Fig. 223.

l'abaisser mince, en masquer un fond en fer blanc, vide ; laisser sécher la pâte à l'air. Décorer l'épaisseur du fond avec des détails en truffe cuite ; le coller sur plat ; fixer sur son centre une coupe en fer-blanc, également masquée en pâte blanche, bordée, décorée. — Dix à douze minutes avant de servir, faire pocher les quenelles à l'eau salée ; les égoutter, les dresser en couronne sur le fond ; les napper avec du bon velouté réduit ; garnir le vide de la coupe avec des petites truffes rondes, glacées ; envoyer une saucière de la même sauce.

Montglas de poularde, en croustade. (Dessin 224.)

Préparer d'abord une croustade cannelée en pain, formée en 2 pièces : la

coupe et le pied. La coupe ne doit pas être vidée, mais simplement cernée en dessus. Faire frire les 2 pièces en deux fois, dans la friture neuve ; elles doivent être de teinte égale. Les laisser refroidir ; puis vider légèrement la coupe, la coller sur son pied avec du repère, et la soutenir en outre avec quelques petites brochettes. Coller ensuite le pied sur un plat. Masquer le creux de la coupe avec une couche de farce à quenelle, et la faire pocher 2 minutes au four : tenir la croustade à l'étuve.

Prendre les chairs d'estomac d'une poularde cuite, les couper en montglas,

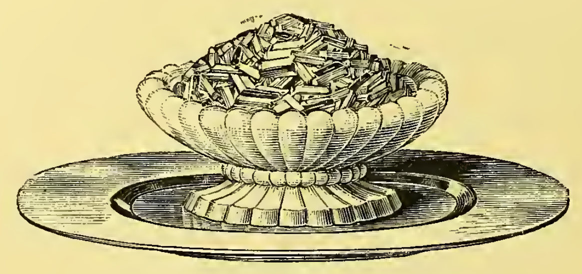


Fig. 224.

c'est-à-dire en grosse julienne ; les mettre dans une casserole, avec le tiers de leur volume de champignons et langue à l'écarlate, coupés aussi en julienne.

Faire réduire quelques décilitres de velouté, en lui incorporant la cuisson des champignons. Quand la sauce est à point, la lier avec quelques jaunes d'œuf, étendus avec de la crème crue. Avec cette sauce, lier la montglas ; tenir au bain-marie jusqu'au moment de servir. La dresser alors dans la croustade.

Foies de poularde, en caisses.

Choisir 8 foies gras de poularde ; en supprimer le fiel ; les faire pocher sans ébullition ; les éponger, les parer, et diviser chaque foie en 2 parties.

Prendre quelques foies de volaille inférieurs ; les faire revenir avec du lard fondu, ensemble avec les parures des foies de poularde ; les laisser refroidir, les piler avec un égal volume de lard haché. Assaisonner l'appareil, le passer, lui mêler 2 cuillerées de farce à quenelle et 4 cuillerées de fines-herbes cuites ; lui incorporer quelques cuillerées de glace fondue. Avec la moitié de cet appareil, masquer le fond et le tour de 8 petites caisses carrées ou rondes, huilées.

Vingt-cinq minutes avant de servir, faire vivement sauter les foies des poulardes dans une poêle avec un peu de beurre ; quand leur humidité est

réduite, les arroser avec 2 cuillerées de madère; 2 minutes après, les arroser au pinceau avec un peu de glace, les verser dans une assiette.

Diviser chaque moitié de foie en 2 parties, et ranger 2 de ces moitiés dans chaque caisse ; les masquer vivement avec une autre couche de farce, puis poser les caisses sur un petit plafond ; les couvrir avec une feuille de papier huilée, les chauffer 8 à 10 minutes, à la bouche du four doux.

En les sortant, les arroser, en dessus, avec un peu de sauce brune, réduite ; les dresser sur un plat.

Terrine de foies de poularde.

Peler 4 ou 5 truffes crues ; les couper en gros dés, les mettre dans une terrine avec 200 grammes de lard cuit, coupé comme les truffes, et enfin, 10 à 12 bons foies de poularde ; assaisonner avec sel, épices ; arroser avec une cuillerée de madère.

Émincer en tranches la moitié d'un foie de veau ; le mettre dans une poêle avec 2 cuillerées de lard râpé, une cuillerée d'échalotes et les pelures des truffes : assaisonner, le faire revenir à feu vif jusqu'à ce qu'il soit bien atteint. Mouiller alors avec un peu de madère et, 2 minutes après, le retirer, le laisser refroidir ; le piler ensuite, et le placer dans une terrine. — Prendre autant de lard frais que de foie, le hacher, le piler, lui mêler le foie pilé ; assaisonner cette farce de haut goût ; la passer au tamis.

Masquer le fond et le tour d'une terrine à pâté avec une couche de la farce de foie, puis ranger par couches les foies, les truffes et le lard, en les alternant avec la farce ; masquer le dessus avec du lard, ajouter une feuille de laurier ; couvrir la terrine avec son couvercle, en lutant celui-ci ; la poser sur un petit plafond, la pousser à four modéré ; lui donner 2 heures de cuisson. La sortir du four, et faire refroidir aux trois quarts la terrine, sans couvercle, avec un poids léger sur l'appareil. Nettoyer la terrine, la coller sur un plat, après avoir découpé l'appareil ; l'entourer avec de la gelée hachée ou en croûtons.

Poulardes à l'anglaise. (Dessin 225.)

Brider 2 poulardes avec les pattes rentrées sous la peau ; les barder, les placer dans une casserole foncée avec des débris de lard et des légumes ; mouiller à hauteur avec du bouillon blanc ; les couvrir avec du papier beurré, les cuire à four modéré.

D'autre part, cuire à l'eau 2 petites langues de bœuf, en faisant concorder

leur cuisson avec celle des poulardes. — Au moment de servir, les égoutter ; en supprimer la peau. Égoutter également les poulardes, les débrider.

Coller sur le centre d'un plat long un support en pain frit, coupé carrément, un peu plus long que large. Masquer les 2 bouts du plat, à côté du support, avec une couche de farce crue ; la faire pocher à la la bouche du four. Dresser les poulardes, en appuyant l'estomac sur la farce, et le dos contre le support.

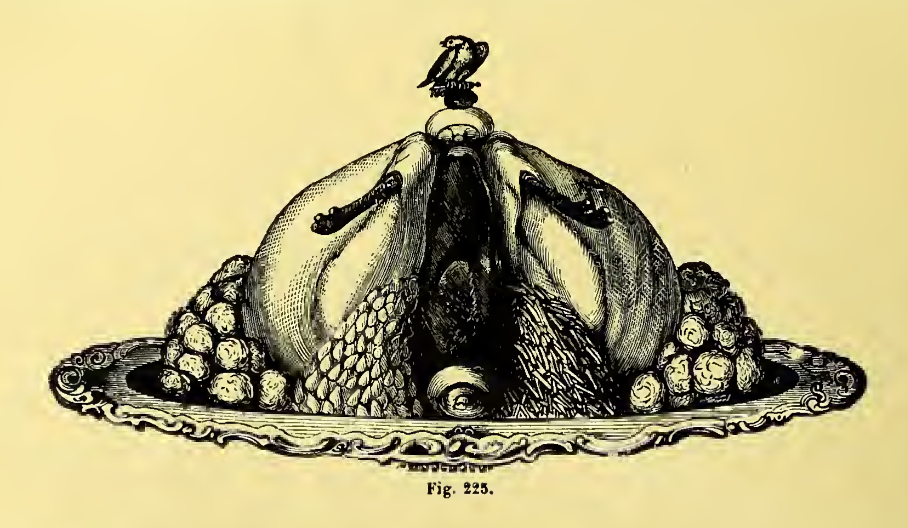


Fig. 225.

Dresser les langues debout sur les côtés ; garnir les intervalles, à droite, avec des haricots-verts émincés, à gauche, avec de petites carottes glacées ; à chaque bout du plat, dresser un bouquet de choux-fleurs divisés. Piquer, sur le haut du support, un hâtelet simplement garni avec une belle tête de champignon et une petite truffe.

Glacer les langues au pinceau ; masquer légèrement l'estomac des poulardes avec un peu de sauce blonde, envoyer le surplus dans une saucière.

Cette pièce est dressée pour figurer sur table ; les poulardes doivent être découpées sur le buffet de la salle à manger.

Ragoût de sot-l'y-laisse, de poulardes.

Le *sot-l'y-laisse* est cette partie de chair tendre qui, dans la volaille, se trouve placée au bas des reins, de chaque côté ; ces chairs sont assez volumineuses chez les poulardes et les dindes, pour pouvoir les employer ; c'est un mets d'amateur qu'on ne peut préparer que dans des occasions où on sert des rôts de volaille abondants.

Détacher le *sot-l'y-laisse* de 7 à 8 poulardes rôties ; les parer, les ranger

dans une petite casserole, avec quelques têtes cuites de champignon, fendues en deux sur le travers.

Cuire 250 grammes de riz au gras, en le tenant consistant ; le finir, en lui incorporant, hors du feu, 100 grammes de beurre et une pointe de muscade.

Avec ce riz emplir un moule à bordure; le tasser sur un linge et le tenir à l'étuve.

D'autre part, arroser les *sot-l'y-laisse* avec quelques cuillerées de bonne auce blonde, réduite avec les parures et cuisson des champignons ; les tenir au bain-marie.

Au dernier moment, renverser la bordure sur plat chaud, et garnir le centre avec le ragoût.

Chapon au gros sel.

Le chapon au gros sel est un mets qui nous vient de l'ancienne école ; mais c'est par une fausse interprétation de sa dénomination qu'on sert le chapon avec du gros sel sur l'estomac. Pour peu qu'on réfléchisse, en effet, à cet assaisonnement étrange, on s'aperçoit bientôt qu'il n'est rien moins qu'un contre-sens, en dehors de toutes les règles culinaires et gastronomiques ; que ce sel en gros grains n'a aucun but, aucun rôle défini qui puisse en démontrer l'utilité : en somme, il n'est là à aucun titre, ni comme auxiliaire, ni comme assaisonnement, et, à coup sûr, ce n'est pas pour orner la volaille. Son rôle serait donc nul, s'il n'était d'abord gênant, car on ne mange, que je sache, ni volaille ni viande avec du gros sel. Qu'on se figure quelqu'un croquant un grain de sel avec un morceau de volaille, et on jugera bien vite de l'inconvenance de sa présence dans un mets. Il est donc temps de renoncer à un apprèt qui semble tenir du préjugé, plutôt que de la raison, et dont l'efficacité est si contestable.

Choisir un bon chapon, gras et tendre; le brider avec un morceau de beurre dans l'estomac ; le frotter sur toutes ses surfaces avec un citron coupé ; le barder.

Faire bouillir de l'eau dans une casserole, en suffisante quantité pour couvrir largement le chapon ; ajouter une poignée de gros sel et un bouquet de persil ; quand l'ébullition est prononcée, plonger le chapon dans l'eau ; couvrir la casserole, maintenir le couvercle avec un poids dessus, la retirer sur le côté du feu, de façon que le liquide ne cesse pas de bouillir vigoureusement ; cuire le chapon de une heure à une heure un quart, selon sa grosseur ; le dresser sur plat avec des demi-citrons, ainsi qu'un bouquet de feuilles de persil ; envoyer une purée de racines de céleri ou de navets, en même temps qu'une saucière de bon jus ou une sauce blonde.

Chapons de Lulli. (Dessin 226.)

Vider 2 chapons ; les flamber, couper les pattes à la jointure, dégager en partie les chairs du pilon ; couper celui-ci à moitié de la longueur ; introduire alors les pattes dans le vide. — Emplir l'estomac des chapons avec de la farce à quenelle crue ; les brider de jolie forme avec les pattes droites ; les citronner,

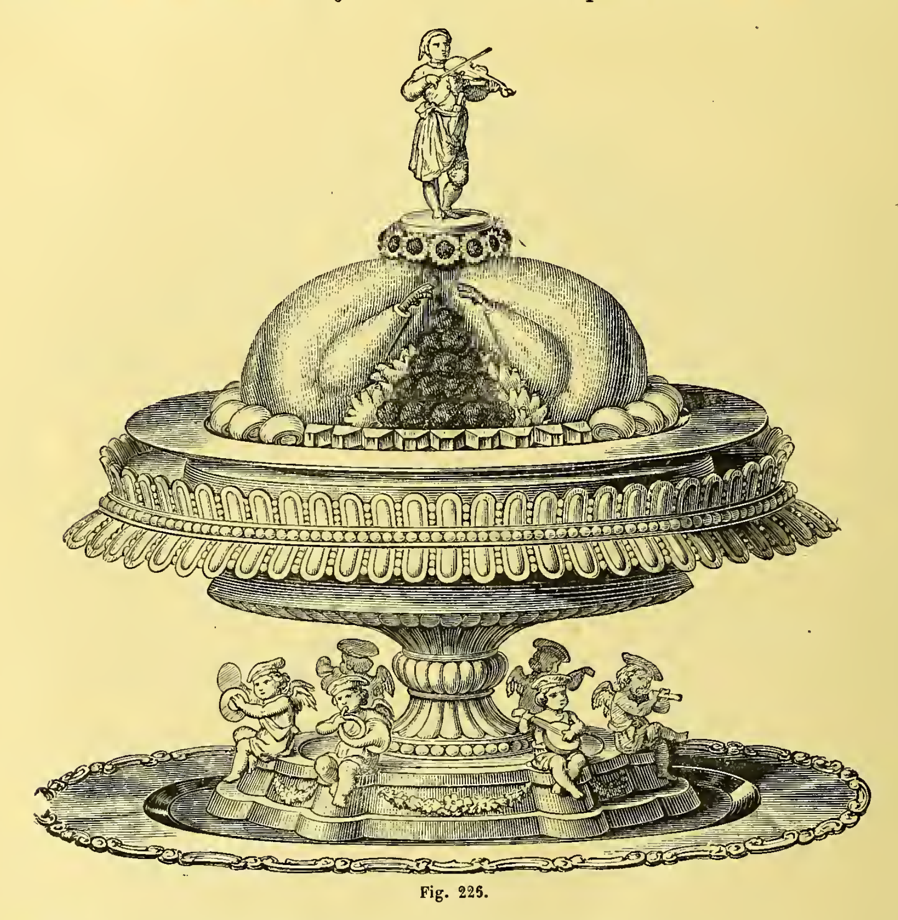


Fig. 226.

les masquer complètement avec du lard. Les placer dans une casserole ; mouiller à hauteur avec une mirepoix au vin blanc ; les faire cuire à couvert, à feu modéré. Quand ils sont à peu près à point, les retirer du feu, les laisser refroidir aux trois quarts dans leur cuisson. Les égoutter ensuite, les envelopper dans un linge humide, les faire refroidir.

D'autre part, préparer une garniture composée de truffes rondes, de têtes de champignon et de belles crêtes, cuites ; napper les champignons avec une

bonne sauce chaufroix blonde ; glacer les truffes au pinceau, laisser les crêtes dans leur état naturel. — Fixer, sur un plat long, un fonds-d'appui masqué de papier, de forme ovale, peu épais, ayant sur son centre un support également masqué de papier.

Quand les chapons sont refroidis, les déballer, les débrider, les dresser sur le fond-da'ppui, en les inclinant légèrement et les appuyant contre le support. Dresser les truffes en buisson, des deux côtés du support, en les entourant avec les crêtes ; border le centre du plat avec de beaux croûtons de gelée ; entourer l'estomac des chapons avec les têtes de champignon. Fixer sur le support du centre un sujet représentant le célèbre *Lulli*, en cuisinier, jouant du violon : le plat est posé sur socle.

Ce socle est en graisse, de forme ovale, monté sur un mandrin en bois ; le pied, la coupe et la frise, sont coupés au couteau ; les petits enfants en toque, faisant de la musique, sont en partie coulés et modelés à la main.

Chapon à la parisienne. (Dessin 227.)

Choisir un beau et gros chapon ; le vider, sans cependant le dégarnir de la graisse sur l'arrière du corps. — Peler 1 kilogramme de bonnes truffes, pas trop grosses; les tenir à couvert, les cuire au moment avec un peu de madère. — Hacher les parures de ces truffes ; les mettre dans une terrine avec 260 grammes de graisse de rognon de bœuf hachée ; ajouter 150 grammes

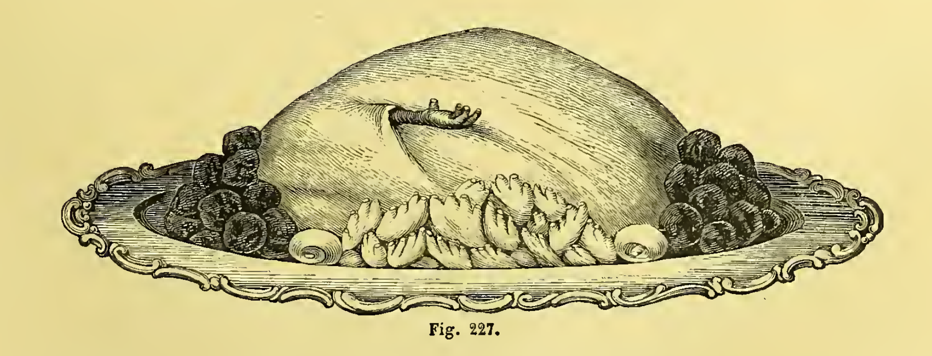


Fig. 227.

de panure blanche, 2 œufs, une pincée de sel et poivre. Avec cet appareil, emplir l'estomac du chapon, en le faisant bomber. Brider le chapon avec les pattes rentrées sous la peau ; en frotter les surfaces supérieures avec un citron coupé, le barder largement; le placer dans une casserole foncée avec des débris de lard et des légumes; mouiller à couvert avec du bouillon blanc; couvrir avec du papier beurré ; le cuire à feu modéré.

Au moment de servir, égoutter le chapon, le débrider, le dresser sur une couche de farce pochée sur un plat long; l'entourer, des deux côtés, avec une garniture de belles crêtes, blanches. — Dresser les truffes sur les bouts du plat; envoyer séparément une saucière de sauce blonde préparée avec la cuisson du chapon. — Cette pièce est dressée pour figurer sur table; elle peut être ornée avec des hâtelets garnis.

Chapon au riz, à la provençale.

Brider un chapon avec les pattes en dedans; le barder, le placer dans une casserole, le mouiller juste à couvert avec du bouillon du pot-au-feu, chaud, passé, mais non dégraissé; ajouter de grosses épices; le cuire une heure et quart, à feu modéré.

Vingt-cinq minutes avant de servir, faire revenir au beurre 2 cuillerées d'oignon haché; lui mêler une grosse tomate égrenée, pelée, hachée; 2 minutes après, ajouter 500 grammes de bon riz, lavé et égoutté; le mouiller trois fois sa hauteur avec la cuisson du chapon, passée au tamis sans être dégraissée; ajouter une pointe de safran et un bouquet de persil; couvrir la casserole, cuire le riz 40 minutes; il doit être bien cuit et rester consistant; à ce point, lui mêler une pointe de muscade, le dresser dans un plat; égoutter le chapon, le débrider, le dresser sur le riz.

Chapon de Caux, rôti à la casserole.

Quand les chapons sont jeunes et tendres, on doit de préférence les faire rôtir à la broche; mais, dès qu'on peut avoir quelque soupçon sur leur tendreté, la casserole est préférable. Les chapons peuvent, à l'égal des dindes, être cuits farcis avec des truffes, des marrons, des saucisses, des olives ou une farce à l'anglaise.

Vider un bon chapon; le brider, le flamber, le mettre dans une casserole dont le fond est masqué avec du lard coupé en petits morceaux; ajouter un morceau de beurre; couvrir la casserole, la poser sur feu vif, faire colorer le chapon sur toutes les surfaces; retirer alors la casserole sur feu plus modéré, mais avec du feu sur le couvercle. Retourner souvent le chapon, lui donner une heure de cuisson. L'égoutter, le saler, le débrider, le dresser sur un plat; égoutter la graisse de la casserole, et verser dans celle-ci un peu de bon jus; le faire réduire en demi-glace, le verser sur le chapon, en le passant.

Chapon de Toulouse, à la chipolata.

Vider et flamber un chapon ; le brider pour entrée, avec les pattes en dedans ou coupées et rajustées ; en masquer l'estomac avec quelques tranches de citron sans zeste ; les maintenir avec des bardes de lard, et celles-ci avec de la ficelle.

Placer le chapon dans une casserole foncée avec des légumes et des débris de graisse ; le faire revenir quelques minutes, ajouter 300 grammes de petit-salé ; mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon et du vin blanc ; faire bouillir le liquide, le retirer sur feu modéré. Cuire le chapon tout doucement, en le retournant de temps en temps : une heure et quart doit suffire.

Vingt minutes avant de retirer le chapon, lui adjoindre une vingtaine de petites saucisses *chipolata*. — Quand il est cuit, égoutter sa cuisson, en la passant ; la dégraisser, la faire réduire en demi-glace ; lui mêler quelques cuillerées de bonne sauce brune, ainsi que 2 ou 3 douzaines de mousserons frais ; quand elle est réduite à point, lui mêler le petit-salé coupé en carrés, les saucisses, 2 douzaines de marrons cuits au jus, autant de petits oignons glacés.

Au moment de servir, débrider le chapon, le dresser sur un plat, l'entourer avec les garnitures, le masquer avec la sauce.

Chapon rôti au four. (Dessin 228.)

Quand, à défaut de broche ou pour tout autre motif, on se trouve dans la nécessité de faire rôtir un chapon au four, il convient de faire cette opération

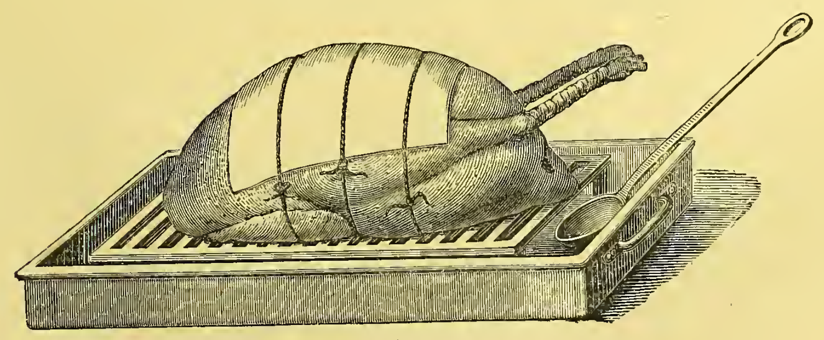


Fig. 228.

dans les meilleures conditions possibles, car une volaille mal cuite perd évidemment ses meilleures qualités.

C'est afin d'éviter cet obstacle, que je produis le dessin d'un chapon rôti

dans un plafond, mais sur une grille adaptée au plafond, afin que la volaille cuise sans baigner dans la graisse. Par ce procédé, et avec les soins voulus, on peut obtenir des rôts de volaille aussi délicats que ceux cuits à la broche ; il faut seulement ne pas négliger de les retourner, ni de les arroser souvent avec le beurre du plafond : ce qu'il faut surtout éviter, c'est de laisser brûler ce beurre : mieux vaudrait lui mêler de temps en temps un peu d'eau chaude.

Poulets rôtis à la napolitaine. (Dessin 229.)

A Naples, les tourne-broches sont inconnus, et cependant on fait, sans exception, tous les rôtis à la broche. Le moyen employé est des plus simples, j'ajoute qu'il réussit à merveille. Cependant, en indiquant cette méthode, je n'ai

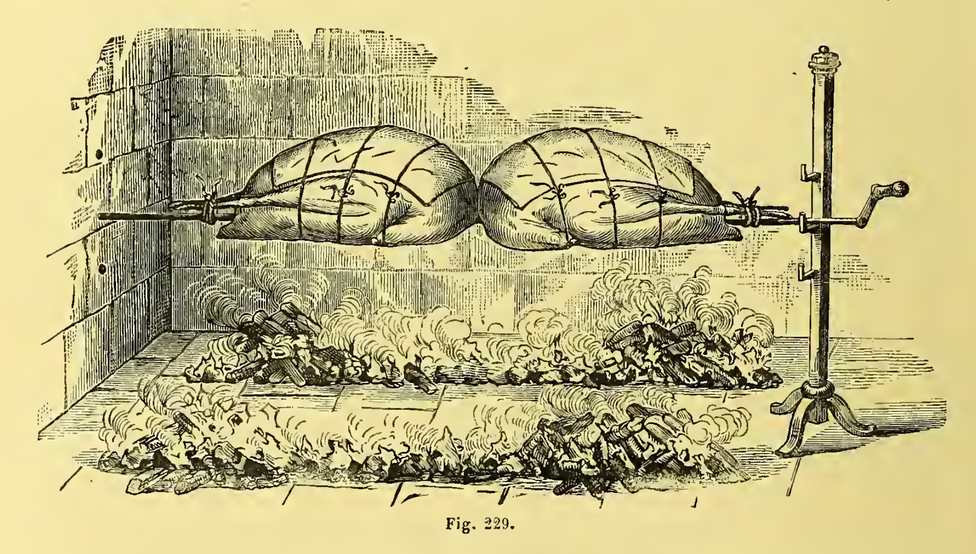


Fig. 229.

pas l'intention d'en faire une règle ; c'est un expédient qui, dans certains moments, peut trouver son application, et que j'ai cru utile de mettre en relief. Un cuisinier doit connaître tout ce qui a quelque rapport avec le métier.

Brider 2 poulets ; les fixer sur une broche par les pattes, avec de la ficelle. Étaler quelques pelletées de charbon de bois, le long du mur du foyer ou du fourneau, et une autre rangée en avant de la première, en laissant un espace vide ; placer de la braise sur le charbon, le laisser bien allumer ; piquer alors le côté aigu de la broche contre le mur, à hauteur voulue, en l'appuyant du côté opposé sur un chenet à crochets.

1. Les poulets peuvent fort bien ne pas être bardés. En les représentant bardés, j'ai voulu donner un modèle sur l'application des bardes de lard dont il est souvent parlé dans mes descriptions.

Beurrer les poulets, à l'aide d'un pinceau attaché au bout d'une baguette ; les faire rôtir, en tournant la broche de temps en temps, par gradation. Quand ils sont cuits, les saler, les débrocher, les dresser sur plat avec du jus.

Poulets de Hambourg rôtis, à l'allemande.

La ville de Hambourg fournit pendant l'hiver, à une grande partie de l'Allemagne, des petits poulets quelquefois assez gras, mais du moins toujours tendres. Ils sont de la grosseur d'un gros perdreau ; leur chair est blanche et délicate ; ils sont vraiment d'une grande ressource dans ces contrées où, dès le mois de novembre, on ne trouve plus que des poulets médiocres.

Prendre 150 grammes de beurre pour chaque poulet ; manier ce beurre avec de la panure fraîche, former une pâte ferme ; ajouter sel et persil haché. Avec cette pâte, emplir l'estomac et le corps des poulets ; les brider, les enfiler à une petite broche par le travers, les faire rôtir 14 à 15 minutes, en les arrosant avec du beurre ; les saler, les débrocher, les dresser sur un plat, les arroser avec le beurre de la lèchefrite.

Poulets sautés, à la fermière.

Flamber 2 moyens poulets ; les éplucher, les vider ; couper les pattes et les ailerons, en détacher les cuisses ; faire trois morceaux de l'estomac : 2 filets et le haut-de-poitrine ; couper transversalement les carcasses.

Faire fondre un morceau de beurre dans une casserole plate ; ranger les cuisses, carcasses et ailerons sur le fond ; ajouter 200 grammes de petit-salé coupé, une gousse d'ail entière, bouquet de persil, sel et poivre ; poser la casserole sur un feu vif, faire revenir les viandes des deux côtés, en les retournant ; quand les cuisses sont à moitié cuites, ajouter les filets et hauts-de-poitrine, ainsi que 2 ou 3 gros oignons blancs émincés ; mettre du feu sur le couvercle de la casserole, et continuer la cuisson à feu modéré : les oignons et les poulets doivent se trouver cuits en même temps. Les arroser alors avec quelques cuillerées de sauce tomate ; donner deux bouillons au ragoût, le dresser en pyramide sur plat, avec quelques têtes de champignon, cuites séparément.

Poulets sautés, à l'espagnole.

Dépecer 2 poulets ; les saupoudrer avec sel et poivre rouge d'Espagne.

Faire fondre 125 grammes de beurre ou de saindoux dans une poêle ; ranger les cuisses dans celle-ci, les faire cuire à moitié, en les retournant ; ajouter

les filets et hauts-de-poitrine, en même temps que 2 oignons hachés, une gousse d'ail, un bouquet de persil garni, avec quelques aromates.

Sept à huit minutes après, ajouter 300 grammes de jambon cru, dessalé, coupé en carrés minces. Quand les poulets sont cuits, les retirer.

Mettre dans la poêle 4 tomates sans semences, coupées en quatre ; assaisonner, faire réduire leur humidité à feu vif ; ajouter les poulets, les arroser avec 4 cuillerées de glace fondue, les chauffer sans ébullition, les dresser sur un plat, avec les tomates autour.

Poulets sautés, à la cumberland.

Découper 3 poulets, chacun en 5 parties. — Beurrer grassement une casserole plate, étaler au fond une couche d'oignons émincés ; sur ceux-ci, ranger les morceaux de poulet : carcasses et ailerons ; assaisonner ; ajouter un bouquet de persil ; les faire cuire à feu doux, avec des cendres chaudes sur le couvercle de la casserole, mais sans colorer ni l'oignon, ni la volaille.

A mesure que les morceaux les plus tendres sont cuits, les enlever, les parer ; ajouter alors aux oignons quelques cuillerées de béchamel réduite, mais sans être trop serrée ; la faire bouillir, enlever le bouquet, la lier avec un peu de beurre de cayenne ; ajouter les poulets à la sauce, les chauffer sans ébullition ; les dresser sur un plat, les masquer avec la sauce, les entourer avec des croûtons frits, glacés au pinceau.

Poulets sautés, a la marengo.

Les poulets à la marengo furent, à ce qu'on dit, inventés sur le champ de bataille même, pour être servis au général Bonaparte. C'est un mets presque historique, qui a fait le tour de l'Europe, quoiqu'il n'ait rien de bien remarquable, si ce n'est le nom qu'il porte.

Dépecer 2 moyens poulets, chacun en 5 parties, sans compter les ailerons et les carcasses ; faire chauffer de l'huile dans une poêle, ajouter les cuisses, les ailerons, les carcasses, une gousse d'ail, bouquet de persil, aromates ; les faire revenir, en les sautant jusqu'à ce que les cuisses soient à moitié atteintes.

Ajouter alors 200 grammes de jambon cru, coupé en gros dés, puis les filets et hauts-de-poitrine ; les sauter ensemble jusqu'à ce que les viandes soient cuites, sans être sèches ; les enlever, ainsi que le jambon, le bouquet et la gousse d'ail ; les déposer dans une casserole, les tenir au chaud.

Émincer 2 oignons, les faire légèrement colorer dans la poêle, à feu modéré ; ajouter 2 grosses tomates pelées, hachées, quelques champignons émincés ;

les assaisonner, les faire cuire jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité. Mouiller alors avec un peu de bon jus ; après quelques minutes d'ébullition, dresser les poulets en buisson, sur un plat ; les entourer avec la garniture et 5 à 6 œufs pochés et frits à l'huile, dans une petite poêle, un à la fois.

Poulets sautés, aux fines-herbes.

Faire revenir au beurre 2 cuillerées d'échalotes et oignons hachés ; ajouter une quinzaine de champignons frais, hachés; cuire ceux-ci jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité; leur mêler 2 poignées de truffes, également hachées, ainsi que le quart d'un verre de vin et une gousse d'ail. Couvrir la casserole, faire réduire le vin de moitié. Assaisonner les fines-herbes, leur mêler une pincée de persil, les lier avec la valeur de 4 décilitres de sauce brune ; donner quelques bouillons au liquide, le retirer.

Flamber et dépecer 2 petits poulets ; mettre les cuisses, les carcasses et les ailerons dans une casserole plate, avec du lard fondu et un bouquet garni d'une gousse d'ail ; assaisonner ; les faire cuire à moitié, en les retournant ; leur adjoindre les filets et hauts-de-poitrine, finir de les cuire à feu modéré.

Égoutter alors la graisse des poulets, et mouiller ceux-ci avec le quart d'un verre de vin blanc ; faire vivement réduire le liquide ; les arroser alors avec un peu de glace, et les dresser en buisson, sur plat chaud ; les masquer avec les fines-herbes.

Poulets aux artichauts, à la bordelaise.

Flamber 2 moyens poulets ; en supprimer les ailerons, le cou et les pattes ; les diviser chacun en cinq parties ; couper aussi les carcasses en deux, les mettre avec les cuisses et les ailerons dans une casserole plate avec du beurre et de l'huile ; les faire revenir quelques minutes à feu vif ; leur mêler 2 cuillerées d'échalotes hachées. Aussitôt que les viandes commencent à se colorer, leur mêler les filets et estomacs de poulet ; les assaisonner ; quand ils sont aux trois quarts cuits, ajouter 4 à 5 artichauts tendres, du Midi, parés, écourtés, divisés en quartiers ; ajouter un peu d'huile ; retirer la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle ; continuer la cuisson jusqu'à ce que les poulets et les artichauts soient atteints à point ; dresser alors les poulets sur le centre du plat avec les artichauts autour ; déglacer la casserole avec quelques cuillerées de sauce brune, légère ; la faire bouillir, la finir avec un peu de persil et le suc d'un citron ; la verser sur les poulets, en la passant.

Poulets à la valencienne.

Dépecer 2 poulets comme pour fricassée; les mettre dans une poêle avec du jambon cru, coupé, du saindoux ou de l'huile ; assaisonner et faire revenir. Quand ils sont bien atteints, les retirer, ainsi que le jambon.

A la graisse de la poêle, ajouter un oignon haché ; quand il est revenu, lui mêler 250 grammes de riz cru, sans être lavé ; tourner 2 minutes sur feu, et mouiller avec un demi-litre de bouillon ; ajouter alors 2 tomates hachées, sans peau ni pepins, un piment rouge pelé et coupé, quelques fonds d'artichaut, aussi coupés. Ajouter ensuite poulets et jambon ; cuire sans cesser de remuer, en ajoutant de temps en temps un peu de bouillon : les poulets et le riz doivent se trouver cuits en même temps ; finir le ragoût avec une pincée de poivre rouge ; le dresser sur plat.

Croquettes de poulet, à la soubise.

Préparer un salpicon de poulet avec langue écarlate et champignons ; le tenir à couvert dans une casserole. — Couper 4 gros oignons en quartiers, les plonger dans une casserole d'eau bouillante, les cuire un quart d'heure ; les égoutter, les mettre dans une casserole plus petite, avec un morceau de beurre ; assaisonner avec sel et poivre, les cuire sur feu modéré, à couvert, jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité. Les briser alors avec la cuiller, les mouiller avec 2 cuillerées de béchamel, de façon à obtenir un appareil consistant ; le faire réduire, en le tournant, jusqu'à ce que l'oignon soit cuit ; ajouter quelques cuillerées de glace fondue ; 2 secondes après, le passer au tamis ; le mêler, peu à peu, avec le salpicon, de façon à le rendre consistant ; le verser sur un plafond, le faire refroidir. Former les croquettes, en bouchon ; les paner, les faire frire ; les égoutter, les dresser en buisson sur une serviette pliée.

Salpicon de poulet, aux œufs pochés.

Couper en petits dés un salpicon de poulet cuit ; lui mêler un tiers de son volume de langue à l'écarlate, autant de champignons cuits, également coupés en dés ; le lier avec un peu de bonne béchamel réduite avec de la glace, le tenir au bain-marie.

Avec de la pâte fine, foncer un moule à flan ayant de 15 à 16 centimètres ; couper la pâte à hauteur des bords, et la pincer. Masquer alors le fond et le tour intérieurement avec du papier beurré, en l'appliquant directement sur

la pâte ; emplir le vide avec de la semoule ordinaire, cuire 20 minutes le flan à four modéré ; le vider ensuite, le dresser sur un plat, le garnir avec le salpicon ; sur celui-ci, dresser, en rosace, 7 à 8 œufs pochés.

Galantine de poulet, à la gelée. (Dessin 230.)

Désosser un moyen poulet tendre ; enlever les chairs des cuisses et les filets ; parer ceux-ci, les diviser en gros dés, les déposer dans une terrine. — Hacher les chairs des cuisses ; leur mêler 250 grammes de filets-mignons de veau, autant de lard frais, l'un et l'autre hachés ; les piler, les assaisonner avec sel et épices, les passer au tamis ; mêler alors à la farce les filets de poulet, 3 truffes crues, et 150 grammes de lard blanchi, les uns et les autres coupés en carrés.

Assaisonner le poulet, l'emplir avec la farce préparée ; rouler la galantine, en la tenant un peu longue, pas trop large ; l'envelopper dans un petit linge, la ficeler, la faire cuire une heure et demie, en procédant comme il est dit page 409. En la sortant, la déballer, la remballer, la faire refroidir ronde. La parer ensuite, la diviser en tranches d'une égale forme et dimension ;

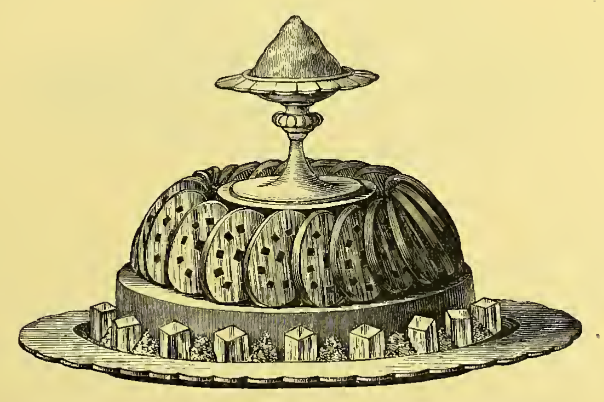


Fig. 230.

glacer ces tranches, les décorer à mesure avec des petits carrés de truffe, symétriquement disposés ; les napper à la gelée mi-prise. Les parer, les dresser en couronne sur un fonds-d'appui ayant sur son centre un petit support masqué de papier. Sur ce support, fixer une petite coupe, coulée en graisse ; la garnir avec de la gelée hachée. Entourer la base du fonds-d'appui avec des croûtons carrés, en les alternant avec de petits bouquets de gelée hachée.

Petits poulets en entrée de broche. (Dessin 231.)

Coller sur plat d'entrée, un fonds-d'appui masqué de pâte à nouille ou pâte anglaise cuite, décoré sur son épaisseur, et portant sur son centre un support en bois, également masqué de pâte ; dorer celle-ci, la faire sécher à l'air ; au dernier moment la glacer au pinceau.

Émincer 2 oignons et une carotte ; les faire revenir dans une casserole avec du beurre et quelques débris de lard ; ajouter des aromates, branches de persil, parures de truffes ; mouiller avec le quart d'un verre de madère, le faire réduire à feu vif, retirer la casserole du feu.

Avec cet appareil, refroidi, masquer l'estomac de 3 poulets, bridés avec les

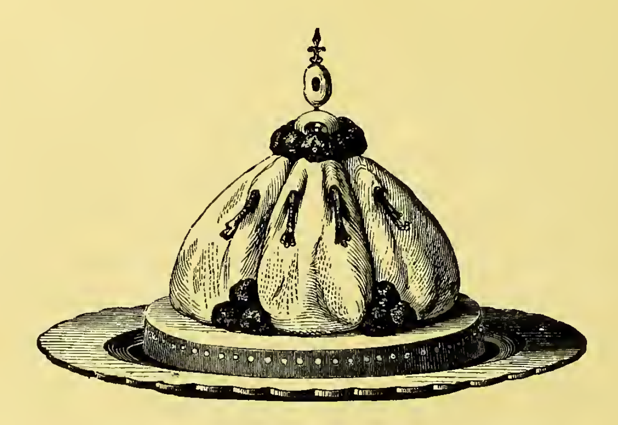


Fig. 231.

pattes en dedans ; le soutenir avec des bardes minces de lard, en les ficelant. Enfiler les poulets à une petite brochette, la fixer sur broche.

Trois quarts d'heure avant de servir, faire rôtir les poulets à bon feu ; les arroser avec du beurre et le fonds de la lèchefrite ; les débrocher, les déballer et les débrider. — Quand ils sont bien égouttés, les dresser en triangle sur le fond en pâte, en les appuyant contre le support masqué d'une mince couche de farce crue. Piquer un hâtelet sur le haut du support, et entourer celui-ci avec des demi-truffes, en les collant soit avec de la glace, soit à l'aide de farce crue. Entre chaque poulet poser une grosse truffe ; glacer les truffes, et arroser le fond du plat avec un peu de sauce madère réduite avec les pelures des truffes. Envoyer séparément une saucière de cette sauce.

Salade de poulets, à l'ancienne (Dessin 232).

Prendre les chairs de 2 poulets cuits; en supprimer la peau et les os; les diviser en petites parties, les déposer dans une terrine; assaisonner, arroser avec huile et vinaigre; saupoudrer avec une pincée de feuilles d'estragon, hachées.

Avec 5 jaunes d'œuf et demi-litre d'huile, préparer une mayonnaise; lui incorporer quelques cuillerées de gelée froide, mais liquide.

Placer un moule à pyramide dans une terrine; l'entourer avec de la glace pilée, l'emplir, par couches, avec les morceaux de volaille, en alternant chaque

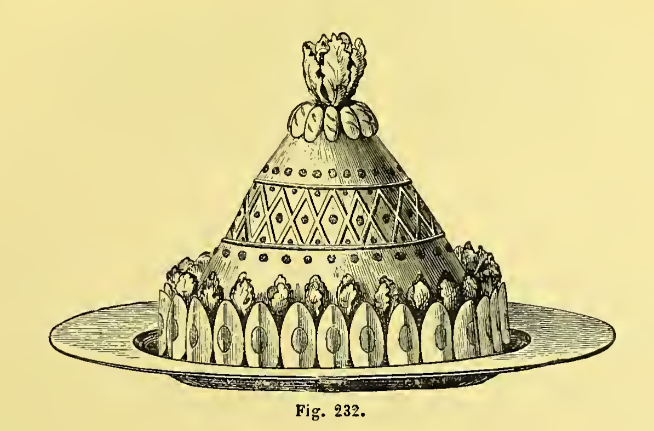


Fig. 232.

couche avec une petite partie de la mayonnaise, une pincée de câpres ou de cornichons, et des olives salées, sans noyaux. — Une heure après, tremper vivement le moule à l'eau chaude, l'essuyer et renverser la salade sur plat froid; la masquer aussitôt avec une couche de mayonnaise; en lisser les surfaces avec la lame d'un couteau, les décorer avec des filets d'anchois, des câpres et des cornichons coupés; poser un cœur de laitue sur le sommet de la pyramide; ranger tout autour, en rosace, 8 ou 10 olives tournées. — Entourer la base de la pyramide avec une couronne de quartiers d'œuf, durcis, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise. — Entre les œufs et la pyramide, ranger une couronne de cœurs de laitue, divisés en quartiers.

Cuisses de poulet, en côtelettes.

Désosser 10 cuisses crues de poulet, sans les ouvrir; les assaisonner, les emplir avec un peu de farce à quenelle crue, de volaille ou de veau, aux fines-herbes.

Les coudre, en leur laissant la forme naturelle; les ranger dans une casserole plate, l'une à côté de l'autre ; les faire braiser. — Les égoutter ensuite, les faire refroidir entre 2 plafonds ; les débrider, les parer tout autour et sur le bout ; assaisonner ; les tremper dans des œufs battus, les paner, les ranger, l'une à côté de l'autre dans un sautoir avec du beurre fondu ; les faire colorer des deux côtés, en les retournant.

Les égoutter, leur piquer à chacune une petite manchette au bout de l'os du pilon tenu en réserve, et adapté ensuite. Les dresser en couronne sur un plat chaud ; garnir le milieu avec une purée de céleri ou toute autre garniture.

Poulets à la Monaco.

Dépecer un gros poulet en 6 morceaux; couper les carcasses en deux ; mettre les cuisses, les carcasses et les ailerons dans une poêle, avec du beurre ou de l'huile, les faire colorer à feu modéré, en les sautant. Quand ils sont à peu près cuits, ajouter les filets et l'estomac ; assaisonner. — Quelques minutes après, mouiller avec le quart d'un verre de vin blanc, faire réduire le liquide à glace.

D'autre part, émincer 2 oignons; les mettre dans une casserole avec une gousse d'ail, les faire cuire tout doucement, sans les colorer trop ; leur mêler alors 3 ou 4 tomates égrenées, coupées en morceaux; sauter le ragoût à feu vif afin de réduire promptement l'humidité des tomates. A ce point, les mêler avec le poulet; arroser le ragoût avec un peu de sauce brune, lui donner un seul bouillon, le dresser, et l'entourer avec des tranches de jambon cuit, alternées avec des croûtons frits.

Poulets sautés, au madère. (Dessin 233.)

Découper 2 poulets, chacun en 5 parties. Placer les cuisses dans une casserole plate avec du beurre fondu; assaisonner ; les faire cuire, avec du feu sur le couvercle, en les retournant — Quand ils sont à moitié de leur cuisson, ajouter les filets et hauts-de-poitrine, un bouquet de persil garni et une poignée de truffes fraîches. Quand les poulets sont à peu près cuits, en égoutter la graisse ; les mouiller avec un demi-verre de madère, et faire vivement réduire le liquide ; arroser les poulets avec un peu de glace fondue ; donner un bouillon à la sauce et retirer la casserole du feu, en la tenant à couvert.

Coller un support en pain frit sur le centre d'un plat d'entrée; le masquer, ainsi que le fond du plat, avec une couche de farce crue, la pocher à la bouche

du four ; en sortant le plat, le border avec une bordure en pâte à nouille ou en pâte anglaise.

Au moment de servir, égoutter les poulets; dresser les cuisses debout sur le fond du plat, en les appuyant contre le tampon en pain, et les soutenant à leur base avec quelques petites truffes cuites. Emplir le vide avec quelques

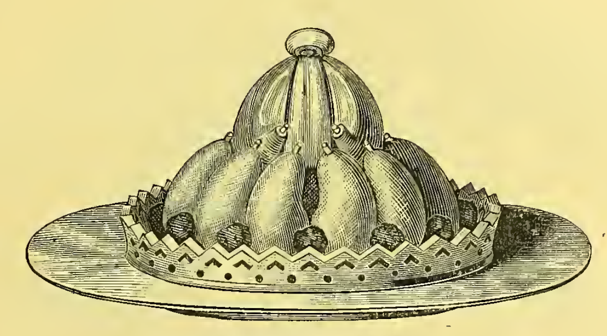


Fig. 233.

champignons, puis dresser les filets et hauts-de-poitrine sur les cuisses, en les appuyant aussi contre le tampon. Fixer sur le haut une grosse tête de champignon, en la traversant à l'aide d'une petite brochette. — Verser dans la casserole plate la valeur de 2 décilitres de sauce brune et un de madère, faire bouillir la sauce, lui mêler 2 ou 3 truffes pelées, coupées en lames ; les faire cuire dans la sauce ; aussitôt que celle-ci est à point, en arroser légèrement les poulets, et verser le restant dans la saucière. — Cette entrée est dressée pour aller sur table.

Poulets à l'écarlate. (Dessin 234.)

Choisir 3 moyens poulets vidés ; en désosser l'estomac, emplir le vide de celui-ci avec de la farce à quenelle de volaille crue. Les brider avec les pattes rentrées sous la peau, les faire cuire dans un fonds blanc, en les tenant *verts-cuits ;* les laisser à moitié refroidir dans leur cuisson. Quand ils sont froids, les débrider, en découper l'estomac, le remettre en place. — Masquer alors les poulets avec une sauce chaufroix blonde, de façon à les napper légèrement ; laisser bien refroidir la sauce.

D'autre part, cuire à l'eau 3 petites langues de bœuf ou 3 grosses langues de veau, salées ; les faire refroidir sous presse légère.

En supprimer la peau, les parer et les découper en entailles. Remettre en place la partie enlevée, et napper légèrement les langues avec de la gelée rougie.

Fixer sur le centre d'un fond-d'appui un support en graisse, de forme triangulaire ; coller ce fond sur un socle rond, profilé, bas de forme ; sur celui-ci, dresser les poulets et les langues, en les alternant, et les appuyant contre



Fig. 234.

le support ; piquer les poulets sur le haut avec une petite brochette, en enfonçant la pointe de celle-ci dans le support. Garnir les interstices avec de la gelée hachée ; poser une truffe entre les langues et les poulets. Fixer une petite coupe en graisse sur le haut du support ; le croûtonner à sa base.

Poulets et langues, découpés. (Dessin 235.)

Faire rôtir 2 gros poulets sans leur laisser prendre beaucoup de couleur ; les saler, les laisser refroidir. Les débrider ensuite ; les découper chacun en quatre parties, sans faire de haut-de-poitrine. Parer les deux filets, dégager les chairs des ailerons, les découper en tranches. Couper les cuisses à la jointure, sans séparer les parties. — Couper en tranches, pas trop minces, la partie centrale de 2 langues de bœuf, salées, cuites, refroidies sous presse ; parer ces tranches de forme égale.

Coller sur plat long, un fond-d'appui de forme basse, masqué de papier blanc. Poser les 2 carcasses des poulets sur le centre de ce fond ; ranger

2 cuisses de chaque côté, et sur celles-ci dresser les deux filets, en les soutenant d'aplomb avec de la gelée hachée. Masquer également les carcasses avec de la gelée ; sur cette gelée, dresser les tranches de langue, à cheval, en les

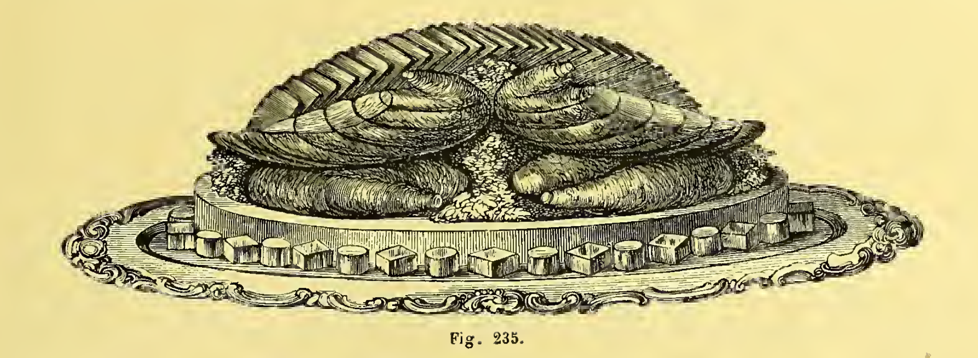


Fig. 235.

disposant dans le genre que représente le dessin. Glacer légèrement la volaille, entourer le fond-d'appui avec de gros croûtons de gelée, les uns coupés ronds, les autres carrés.

Poulets aux fines-herbes.

Diviser, chacun en quatre parties, 3 jeunes poulets. — Beurrer largement le fond d'une casserole; masquer ce beurre avec une couche de fines-herbes crues, composées : d'oignons, échalotes et champignons frais, hachés ; ajouter un bouquet de persil. Sur ces fines-herbes, ranger les cuisses des poulets, assaisonner; les saupoudrer également avec des fines-herbes. Fermer hermétiquement la casserole, la poser sur un bon feu, avec des cendres chaudes sur le couvercle : cuire 15 minutes. Ajouter alors les filets; continuer la cuisson. Au moment de servir, arroser les poulets avec un peu de glace fondue ; les dresser aussitôt.

Poulets du Sahara.

Flamber 2 moyens poulets; hacher leurs foies et les gésiers, ainsi que 500 grammes de viande maigre de mouton; ajouter un oignon haché, sel, poivre, piment, gingembre en poudre, une poignée de panure, un œuf entier; mêler bien le hachis, le diviser en petites parties, et, avec elles, former des boulettes de la grosseur d'une noix, les rouler sur la table farinée.

Dépecer les poulets par membres; les mettre dans une casserole avec les carcasses coupées, 3 ou 4 petits oignons entiers, bouquet de persil, 2 cuillerées de saindoux ; les faire revenir, en les sautant, jusqu'à ce qu'ils soient colorés. Les assaisonner alors, les saupoudrer avec 2 cuillerées de farine, et mouiller

à couvert avec du bouillon; ajouter une pointe de cayenne, une cuillerée à café de poivre rouge d'Espagne; faire bouillir la sauce, en la tournant. Au premier bouillon, la retirer sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle.

Quand les poulets sont à peu près cuits, leur mêler les boulettes ; couvrir la casserole, continuer l'ébullition modérée jusqu'à ce qu'ils soient à point. Les dresser alors, ainsi que les boulettes, sur un plat; les masquer avec la sauce, en la passant.

Poulets à la mode de Nice.

Flamber un bon poulet; le vider, en briser le bréchet avec la pointe du couteau. — Faire revenir dans une casserole, avec du lard fondu, 2 cuillerées d'oignon haché, lui mêler 150 grammes de riz trié, lavé et séché sur un tamis; le chauffer en tournant; le mouiller un peu plus qu'à hauteur, avec du bouillon; le cuire 10 à 12 minutes : il doit être sec et peu atteint. Le retirer du feu, lui mêler une cuillerée de poivre rouge d'Espagne, et un salpicon de jambon cru. Avec ce riz, emplir l'estomac du poulet; le brider avec les pattes en dedans; en barder l'estomac; le placer dans une casserole avec du beurre, le faire revenir, en le retournant. Une demi-heure après, le mouiller avec un verre de vin blanc et un petit morceau de glace; finir de le cuire sans violence.

Vingt minutes avant de servir, faire fondre un morceau de beurre dans une poêle; ajouter 200 grammes de jambon coupé en carrés, ainsi que 4 à 5 grosses tomates, divisées chacune en 4 morceaux; assaisonner avec poivre, muscade, grain de sel, une gousse d'ail; les faire sauter à feu vif, sans les briser, jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité; égoutter alors la graisse de la poêle. Débrider le poulet, le dresser sur plat, et les tomates autour.

Poulet sauce à l'estragon.

Mettez dans l'estomac d'un bon poulet, un morceau de beurre, mêlé avec une petite poignée de feuilles d'estragon ; le brider avec les pattes en dedans ; le barder, le placer dans une casserole avec le cou et le gésier, ainsi que quelques parures de veau ; le mouiller juste à hauteur avec un demi-verre de vin blanc et du bouillon de la marmite passé, sans être dégraissé ; le cuire ainsi 35 à 40 minutes. Passer le mouillement, le dégraisser ; remettre la graisse avec le poulet, le tenir au chaud.

Avec la cuisson du poulet et un petit roux, préparer du velouté ; faire bouillir et retirer sur le côté du feu. Ajouter à la sauce un petit bouquet d'estragon, la cuire 20 minutes. La dégraisser, la passer dans une casserole plate, la faire réduire au point voulu ; la lier avec 2 jaunes d'œuf, la finir avec un morceau de beurre et des feuilles d'estragon blanchies, bien vertes. Débrider le poulet, le dresser sur plat, le masquer avec la sauce.

Poulets à la tyrolienne.

Dépecer 2 moyens poulets, chacun en cinq parties ; couper les carcasses en deux. — Émincer 2 oignons, les faire revenir quelques minutes dans une poêle, avec de l'huile ; ajouter les cuisses de poulet, les faire revenir aussi ; leur mêler les filets, les hauts-de-poitrine et les carcasses ; les assaisonner Quand les poulets sont aux trois quarts cuits, leur mêler 3 grosses tomates coupées en quatre, 250 grammes de jambon cru, coupé en dés, et enfin un bouquet de persil garni avec une gousse d'ail. Arroser les poulets avec un peu de glace, et finir de les cuire, avec des cendres chaudes sur le couvercle. Au moment de servir, supprimer le bouquet, dresser le ragoût sur un plat.

Poulet à la printanière.

Brider un bon poulet avec les pattes en dedans ; le faire revenir dans une casserole avec 200 grammes de lard haché ; aussitôt que les chairs sont saisies, ajouter une garniture composée de petites carottes et oignons nouveaux, 200 grammes de petit-salé blanchi, coupé en carrés ; assaisonner, retirer la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle ; cuire ainsi le poulet tout doucement. — Vingt minutes après, ajouter aux légumes 2 poignées de petits-pois ; aussitôt qu'ils sont cuits, égoutter le poulet, le débrider, le dresser sur un plat avec les légumes autour. — Dégraisser la cuisson ; lui mêler un peu de sauce légère ; 2 minutes après, passer cette sauce sur le poulet.

Poulets au paprika, à la hongroise.

Flamber 2 poulets ; les découper chacun en 5 parties ; diviser la carcasse en deux, saupoudrer les viandes avec du *paprika,* les placer dans une casserole avec les ailerons, un oignon blanc émincé, 150 grammes de jambon cru, coupé en carrés ; assaisonner, faire revenir à feu modéré. Quand elles ont réduit leur humidité, mouiller avec quelques cuillerées de jus ; cuire à court mouillement ; aux trois quarts de cuisson, lier le ragoût avec la valeur d'un verre de

bonne crème aigre; 10 à 12 minutes après, dresser les poulets sur un plat; faire vivement réduire la sauce, en la tournant; quand elle est à point, la finir avec une pincée de paprika, le suc d'un citron, un morceau de beurre; la passer sur les poulets.

Filets de poulet, à l'anglaise. (Dessin 236.)

Parer 10 filets de poulet, en supprimant l'os du moignon et l'épiderme superficiel des chairs ; les battre légèrement avec le manche d'un couteau humide, les arrondir du bout le plus large, les parer en pointe du côté opposé ; les tenir à couvert.

Faire fondre 150 grammes de bon beurre, le laisser déposer, le passer, en



Fig. 236.

le décantant. — Cuire à l'eau salée une langue à l'écarlate, en combinant de façon que sa cuisson concorde avec l'heure du service.

Avec le gras-de-cuisse des poulets préparer une farce à quenelle ; avec cette farce emplir un moule à bordure uni, la faire pocher au bain-marie.

Peler une quinzaine de petites truffes crues; les cuire avec un peu de vin et du jus. — Faire réduire 4 décilitres de bonne espagnole, en lui additionnant la cuisson des truffes et un peu de sherry ; quand elle est à point, la passer.

Au moment de servir, verser le beurre fondu dans une casserole plate, ranger les filets dans celle-ci, les uns à côté des autres, les saler, les faire pocher à point, en les retournant : 2 minutes suffisent. Les retirer aussitôt, les égoutter.

Égoutter la langue salée, en supprimer la peau ; puis, couper en biais 10

tranches sur son épaisseur ; les parer dans les dimensions et la forme des filets de poulet.

Renverser la bordure sur un plat, dresser sur le haut les filets et les tranches de langue, en couronne, en les alternant ; dresser les truffes en buisson dans le puits de la bordure ; arroser celle-ci avec une partie de la sauce ; verser le surplus dans une saucière; glacer au pinceau les tranches de langue.

Cette entrée est dressée pour figurer sur table ; le plat est posé sur un réchaud.

Filets de poulet, à la bordelaise.

Lever les filets de 3 poulets ; les assaisonner avec sel, poivre, muscade. — Mettre 3 jaunes d'œuf dans une terrine, leur mêler quelques cuillerées de fines-herbes cuites, et 150 grammes de beurre fondu ; battre bien l'appareil, tremper les filets dedans, un à un ; en les sortant, les rouler dans de la panure blanche ; les égaliser avec la lame d'un couteau ; les ranger sur un gril, l'un à côté de l'autre ; les faire rôtir 15 à 18 minutes, à feu très doux, en les retournant et les arrosant avec du beurre fondu ; quand ils sont atteints, les dresser en rosace sur une garniture de cèpes à la bordelaise. — C'est là un mets d'amateur.

Cary de Madras.

Un poulet, 2 cuillerées de poudre de cary, 2 cuillerées d'oignon haché, 2 cuillerées d'amandes hachées, 2 cuillerées de noix de coco, râpée d'abord, puis pilée et délayée avec 2 cuillerées de crème crue.

Couper le poulet en morceaux. Mettre l'oignon dans une casserole avec un morceau de beurre, le faire revenir ; ajouter poulet et amandes assaisonnés ; 5 minutes après, ajouter le cary ; faire revenir encore quelques minutes, puis mouiller à hauteur avec du bouillon ; couvrir et finir de cuire tout doucement. Quand le poulet est cuit, finir ce ragoût avec le lait et noix de coco ; servir du riz à part. — J'ai vu faire ce cary à Londres, dans les cuisines du Prince de Galles, par un cuisinier indien que Son Altesse avait amené de Madras ; j'avoue que je n'y ai rien trouvé d'extraordinaire.

Cary à l'indienne.

Dans les Indes, chaque contrée a une méthode différente pour préparer le cary qui est le mets national par excellence ; celle que je vais décrire ici diffère quelque peu de la précédente, mais sans s'en éloigner beaucoup.

Dépecer un gros poulet en 8 parties ; couper la carcasse en deux ; les

assaisonner, les saupoudrer avec une cuillerée de poudre de cary. Émincer en julienne un gros oignon d'Espagne ou de Portugal; le faire revenir dans une casserole, avec du beurre clarifié, jusqu'à ce qu'il soit de belle couleur; ajouter alors les morceaux de volaille, ainsi que la carcasse et ailerons; les faire revenir quelques minutes, et mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon; couvrir la casserole, faire réduire le liquide à feu modéré; mouiller de nouveau les viandes avec du bouillon; le faire réduire à peu près à glace. Continuer ainsi à mouiller et faire réduire le fonds jusqu'à ce que le poulet soit à peu près cuit; ajouter alors quelques cuillerées de noix de coco râpée, ainsi que quelques cuillerées de lait de coco ; de ce moment, le ragoût ne doit plus que mijoter; la sauce doit être courte.

Quand le poulet est cuit, l'arroser avec quelques cuillerées de bonne crème double; finir le ragoût, en lui incorporant le suc de 2 ou 3 citrons; le dresser aussitôt sur un plat chaud, envoyer, séparément, un plat de riz cuit à l'eau (V. aux farineux).

Rissoles de crêtes de poulet, au jambon.

Diviser en petits dés 3 douzaines de crêtes cuites, refroidies; les mettre dans une casserole, leur mêler un tiers de leur volume de maigre de jambon cuit, coupé comme les crêtes ; lier ce salpicon avec un peu de bonne béchamel réduite, mais en le tenant consistant : le laisser refroidir; le diviser en petites parties; avec celles-ci et du demi-feuilletage préparer des rissoles. Les faire frire et les dresser en buisson sur une serviette pliée.

Timbale de poulets, aux truffes.

Dépecer 2 moyens poulets, chacun en 5 parties ; les faire revenir, dans une casserole, avec du lard haché ; assaisonner. Quand les viandes sont colorées, ajouter 200 grammes de jambon ou petit-salé coupé en carrés. Quelques minutes après, ajouter 5 à 6 truffes crues, pelées, coupées en épaisses lames, ainsi que les foies des poulets, blanchis.

Quand les poulets sont à moitié cuits, mouiller avec le quart d'un verre de vin blanc ; faire vivement réduire celui-ci à glace ; verser le ragoût dans une terrine.

D'autre part, foncer un moule à timbale avec de la pâte à foncer (page 312); masquer le fond et le tour de cette pâte, avec une couche de hachis de porc, pilé, et fini avec quelques cuillerées de fines-herbes cuites. — Ranger le ragoût dans la timbale, en laissant le moins de vide possible ; le masquer

également avec une couche du hachis, et enfin avec une abaisse de pâte ; la souder avec celle des bords de la timbale, et pousser celle-ci à four modéré.

Une heure après, la sortir du four, la renverser sur un plat ; faire une ouverture ronde sur le haut, arroser l'intérieur avec quelques cuillerées de bonne sauce brune, réduite avec les pelures des truffes et du madère ; remettre en place le rond enlevé, arroser le fond du plat avec un peu de sauce ; servir aussitôt.

Timbale de poulets, à la bourguignonne.

Flamber 2 moyens poulets; en supprimer les ailerons et les pattes, les diviser chacun en cinq parties, sans les carcasses; briser l'os des cuisses, et l'enlever.

Diviser les carcasses en deux parties, les mettre dans une casserole avec les poulets, les ailerons, 3 cuillerées de lard fondu, 250 grammes de jambon dessalé, coupé en gros dés, un bouquet de persil garni d'aromates; les faire revenir à bon feu, assaisonner; aussitôt qu'ils sont de belle couleur les enlever, ainsi que le jambon; les tenir au chaud.

Mêler à la graisse de la casserole 2 cuillerées d'échalotes et oignons hachés; les faire revenir, leur mêler une quinzaine de champignons coupés en quartiers. Quand ils ont réduit leur humidité, ajouter 6 foies de poulet, blanchis, coupés en deux, un peu de madère et de glace fondue; remettre les poulets dans la casserole, les sauter, hors du feu, en leur mêlant une pincée de persil haché, les retirer de côté.

Foncer un moule à timbale avec de la pâte à foncer (page 312). Masquer cette caisse, au fond et autour avec une couche de hachis de veau ou de porc, fini avec un peu de fines-herbes; ranger les morceaux de volaille dans le vide de la timbale, en les entremêlant avec les champignons, les foies et le jambon; couvrir également le dessus avec une couche de hachis; replier les bords de la pâte sur celui-ci, et couvrir la surface supérieure avec une abaisse de pâte.

Cuire une heure la timbale, à four modéré. — En la sortant, la renverser sur plat; faire une ouverture sur le dessus, et, infiltrer, à l'intérieur, la valeur de 2 décilitres de bonne espagnole réduite avec un peu de vin; la couvrir, l'envoyer aussitôt.

Petites timbales de poulet, à la montglas. (Dessin 237.)

Beurrer 10 à 12 grands moules à dariole ; au fond de chacun d'eux, placer un rond de truffe cuite ; emplir le vide des moules avec une farce de poulet, finie avec un peu de bon velouté réduit ; couvrir la farce avec un rond de papier beurré ; faire pocher les timbales au bain-marie. — Au moment de

servir, démouler les timbales sur plat, en cercle ; au centre de celui-ci. dresser une garniture montglas, composée de filets de volaille, de langue à

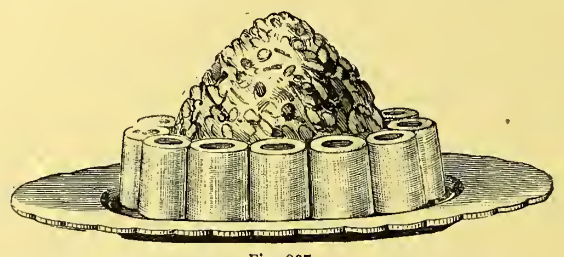


Fig. 237.

l'écarlate, de truffes et champignons : cette garniture doit être liée avec un peu de bonne sauce bien réduite, peu abondante. — Envoyer séparément une saucière de sauce blonde réduite avec de la cuisson de champignons ou des parures crues.

Pâté de poulet, au chasseur.

C'est un mets très utile, très agréable à la chasse ou en voyage. — Prendre un pain de ménage tendre, de forme ronde, le cerner en dessus, lui faire une ouverture circulaire de 10 centimètres, et, par celle-ci, en retirer toute la mie.

Préparer une fricassée de poulets, en tenant la sauce courte ; la laisser à peu près refroidir, l'introduire dans le pain ; fermer l'ouverture avec le rond enlevé ; laisser refroidir.

Pâté-chaud de poulets, à l'écossaise.

Préparer un hachis avec 300 grammes de maigre de veau et 200 grammes de lard frais ; l'assaisonner, le piler, le passer, lui mêler quelques cuillerées de fines-herbes cuites.

Avec une abaisse de pâte fine, foncer un plat à tarte (au fond et autour du plat) ; masquer la pâte avec une couche de farce ; sur celle-ci, ranger les membres de 2 petits poulets, crus, divisés chacun en 4 parties, assaisonnés avec sel et poivre, en les entremêlant avec quelques tranches de ris de veau et de champignons crus, des fonds d'artichaut à moitié cuits, et des œufs durs divisés ; couvrir alors le pâté avec une abaisse de demi-feuilletage ; l'orner avec quelques feuilles imitées, le ciseler tout autour (Voy. p. 340). Le dorer, le faire cuire une heure, à four modéré, en ayant soin de couvrir la pâte avec du papier, aussitôt qu'elle se colore. — En sortant le pâté du four, le dresser sur serviette.

Aspic de crêtes de poulet aux truffes. (Dessin 238.)

Placer un moule à cylindre uni dans une terrine, l'entourer avec de la glace pilée, en mettre aussi dans le cylindre et couvrir le moule.

Choisir 2 douzaines de belles crêtes cuites, bien blanches. Couper avec un tube à colonne quelques douzaines de ronds de truffes cuites. Prendre ces ronds un à un avec la pointe d'une lardoire, les tremper dans de la gelée mi-prise, les ranger au fond du moule, contre les parois, de façon à former une couronne tout autour; sur les truffes, former une couronne de crêtes;



Fig. 238.

continuer ainsi, jusqu'à ce que le moule soit garni. Emplir peu à peu le vide du moule avec de la gelée liquide, mais froide.

Une heure après, tremper vivement le moule à l'eau chaude, l'essuyer, le démouler sur un plat, ayant sur son centre un petit support en bois masqué de papier; sur le haut de ce support, fixer un petit sujet coulé en graisse, représentant un coq. Croûtonner la base de l'aspic avec des croûtons triangulaires posés à plat.

Poulet au risot, à l'italienne.

Briser le brechet à un bon poulet gras, vidé et flambé; emplir l'estomac avec un morceau de moelle de bœuf, hachée; le brider avec les pattes en dedans. Flamber de nouveau les chairs de l'estomac, les roidir, les piquer avec du lard fin. Placer alors le poulet dans une casserole foncée avec des débris de lard et des légumes émincés; mouiller avec un grand verre de bouillon; couvrir la casserole, et faire réduire le liquide à feu vif. Mouiller de nouveau le poulet

au tiers de sa hauteur avec du bouillon et du vin blanc, le retirer sur feu modéré ou à la bouche du four; finir de le cuire ainsi, en le glaçant; le servir avec un bon risot.

Filets de poulet à la béarnaise.

Lever les filets de 5 petits poulets : les parer, les ouvrir en les fendant sur leur épaisseur; garnir le vide avec un peu de fines-herbes cuites; masquer les filets, sur les deux surfaces, avec une mince couche de farce; les paner aux œufs, les faire colorer à feu vif, dans une casserole plate avec du beurre fondu, en les retournant; les égoutter, les dresser en couronne sur un plat, et verser dans le centre une sauce béarnaise (page 294).

Filets de poulet, piqués, à la purée de pois verts.

Si on veut dresser en couronne les filets piqués, ils doivent tous être pris du même côté de l'estomac. — Parer 10 filets, en leur laissant adhérer le moignon des ailes ; les piquer avec du lard, les ranger dans une casserole plate, foncée avec des débris de lard simplement; les saler, les mouiller à hauteur avec du bon bouillon; faire vivement réduire celui-ci de moitié, et retirer la casserole sur feu modéré, avec des cendres chaudes sur le couvercle, ou à la bouche du four; cuire les filets en les glaçant.

Au moment de servir, dresser les filets en couronne sur un anneau plat, en farce pochée sur plat ; garnir le centre avec une purée de pois verts, un peu consistante.

Filets de poulet, grillés, à la soubise.

Lever les filets de 5 petits poulets; les parer correctement; en retirer l'os du moignon ; les assaisonner, les tremper dans des jaunes d'œuf mêlés et battus avec du beurre fondu ; les rouler dans la panure blanche et fraîche; les arroser au pinceau, avec du beurre, et les ranger sur un gril.

Un quart d'heure avant de servir, faire griller les filets, sur feu modéré, en les retournant.

Quand ils sont à point, les dresser en couronne sur un plat, et remplir le vide de la couronne avec une purée soubise, un peu consistante; arroser celle-ci avec un peu de glace fondue.

Petits poulets frits, à l'italienne. (Dessin 239.)

Découper 3 petits poulets, chacun en cinq parties; les déposer dans une terrine; assaisonner, arroser avec un peu d'huile et le suc de 2 citrons; ajouter un oignon émincé, pincée de persil en feuille; les retourner de temps en temps; une heure après, les égoutter sur un tamis, les fariner, les tremper dans des œufs battus, et les paner. — Plonger les cuisses de poulet à grande



Fig. 239.

friture, pour les cuire à feu modéré; les égoutter; plonger alors les hauts-de-poitrine, et quelques secondes après les filets; les égoutter.

Coller sur le centre d'un plat, un support en pain frit coupé en forme de pyramide; entourer la base de celle-ci avec 2 hauts-de-poitrine coupés par le milieu, posés debout; les masquer, ainsi que le fond du plat, avec une couche de persil frit, et sur celle-ci, dresser les cuisses de poulet; les masquer aussi avec une couche de persil frit. Sur les cuisses dresser les filets; les couvrir avec une autre couche de persil, et poser un haut-de-poitrine sur le haut. — Envoyer séparément une saucière de sauce tomate.

Petits poulets grillés, à l'estragon.

Brider 2 petits poulets avec les pattes en dedans; les flamber vivement sur la flamme, pour faire roidir les chairs : 5 à 6 minutes suffisent. Les égoutter, les laisser refroidir et les diviser chacun en deux parties sur la longueur; enlever les os de la carcassse de chaque moitié, les assaisonner, les rouler dans du beurre fondu, les paner, et les faire griller 20 minutes à feu modéré, en les retournant et les arrosant avec du beurre. Les dresser ensuite sur un plat; verser au fond de celui-ci un bon jus à l'estragon.

Petits poulets à la crème.

Les petits poulets de *Rouen* connus sous le nom de poulets *à la Reine*, sont ceux qui conviennent pour servir des entrées non découpées : avec 3 de ces poulets on peut faire une jolie entrée.

Brider 3 petits poulets à la Reine, avec les pattes en dedans; les barder, les placer dans une casserole, foncée avec des légumes, parures de jambon cru et de champignons, un bouquet garni; mouiller à moitié de hauteur avec du bon bouillon, faire bouillir le liquide, retirer la casserole sur feu modéré. Cuire les poulets 30 à 40 minutes; passer leur cuisson, la dégraisser, et l'incorporer, peu à peu, à une sauce béchamel en réduction.

Quand la sauce est à point; la finir avec un morceau de beurre fin. Débrider et dresser les poulets, en triangle, sur une couche de farce pochée sur plat; ranger entre chacun d'eux quelques têtes de champignon, les masquer avec la sauce passée à l'étamine.

Fritot de poulet, à la viennoise.

Vingt minutes avant de servir, faire saigner 4 à 5 petits poulets; les tremper vivement dans de l'eau presque bouillante, afin d'en retirer les plumes d'un seul trait; les bien essuyer, les flamber, les couper chacun en deux parties; fendre transversalement les cuisses afin de pouvoir introduire le bout du pilon sous la peau; les saler, les fariner; les tremper dans des œufs battus, les paner, et les plonger à friture chaude. Quand ils sont de belle couleur, les égoutter, les saler, les dresser en buisson sur une serviette, les entourer avec du persil frit; envoyer séparément une sauce tomate.

Fricassée de poulets, en bordure. (Dessin 240.)

Diviser 2 moyens poulets, chacun en cinq parties; les faire dégorger 10 minutes à l'eau froide, ainsi que les cous, ailerons et carcasses. Les égoutter; les ranger dans une casserole; mouiller juste à couvert avec de l'eau tiède et un verre de vin blanc; ajouter sel et parures fraiches de champignons; faire bouillir le liquide en l'écumant.

Retirer les filets et haut-de-poitrine aussitôt qu'ils sont roidis; laisser les cuisses jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites; les égoutter alors sur une passoire, en conservant le liquide, les rafraîchir, les parer, les éponger, les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre, 2 petits oignons,

200 grammes de jambon coupé en gros dés; les faire revenir 10 minutes; les saupoudrer avec 2 cuillerées de farine, mouiller avec le bouillon de leur cuisson ; ajouter un bouquet de persil garni d'aromates, grains de poivre, clous de girofle. Faire bouillir la sauce de façon qu'elle réduise d'un tiers de son volume pendant que la volaille cuit. Quand les cuisses sont à peu près cuites,



Fig. 240.

ajouter les ailes et hauts-de-poitrine, ainsi qu'une douzaine de champignons frais; continuer l'ébullition 10 à 12 minutes.

Au moment de servir, dégraisser la sauce; la lier avec 3 jaunes d'œuf, la finir avec le suc d'un citron, un morceau de beurre, pointe de muscade.

Dresser les poulets en buisson dans une bordure de riz ou de risot; entourer celle-ci avec une partie des champignons en les alternant chacun avec une crête. Masquer légèrement l'entrée avec une partie de la sauce, envoyer le surplus en saucière.

Pâté de poulets à la russe (Kouri pirogui). (Dessin 241.)

Préparer une pâte à coulibiac avec 4 à 500 grammes de farine (page 137). Quand elle est levée, la travailler 2 minutes sur la table farinée, l'abaisser, et, avec elle, foncer une terrine vernie plus large que haute, après en avoir saupoudré l'intérieur avec de la farine.

Découper par membres 2 poulets; les faire sauter avec beurre et fines-herbes, en les cuisant à moitié seulement; assaisonner.

Masquer le fond intérieur de la pâte avec une couche de *kasche* cuit comme pour les coulibiacs; sur le *kasche*, dresser une couche d'œufs durs hachés; sur ces œufs, dresser une couche de *gribouïs* émincés, sautés au beurre, finis avec une pincée de fenouil haché; sur les *gribouïs*, ranger les morceaux de poulet; les masquer avec une autre couche de *kasche*, d'œufs hachés, de *gribouïs*. Masquer le tout avec du *kasche*, et enfin, avec une abaisse de pâte.

Humecter celle-ci, replier sur elle les pans de l'abaisse, de façon à bien fermer les issues.

Renverser alors le pâté sur une plaque beurrée, en retirant la terrrine ; l'entourer à sa base avec une bande de papier beurré. — Faire un petit trou sur

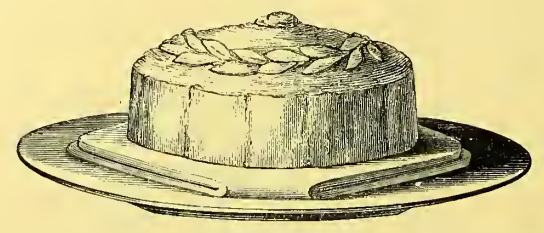


Fig. 241.

le centre du pâté, le tenir 20 minutes à la température douce ; le dorer, le cuire une heure et quart, à four modéré.

En le sortant, retirer la bande, le dresser sur un plat; infiltrer alors à l'intérieur, par l'ouverture du haut, quelques cuillerées de bonne sauce.

Chipolata (cipulata) de poulets, à l'italienne.

Couper en carrés 250 grammes de petit-salé frais, sans couenne. — Couper 2 poulets en morceaux comme pour fricassée. — Enrouler à plat un bout de saucisse mince (250 grammes) ; le mettre dans une poêle avec du beurre chaud, le faire roidir des deux côtés, et l'égoutter, en laissant le beurre dans la poêle ; mettre alors les poulets dans celle-ci, ainsi que le petit-salé, simplement pour les raidir ; les assaisonner et les égoutter, en laissant encore la graisse dans la poêle. Mettre alors dans la poêle une quarantaine de petits oignons épluchés ; les assaisonner avec sel et une pincée de sucre ; les faire colorer à feu modéré : ils doivent être à moitié cuits.

Choisir une terrine à cuire ou une terrine à pâté, ayant son couvercle ; la masquer au fond avec des tranches minces de jambon cru ; sur ces tranches ranger les poulets, entre-mêlés avec le petit-salé, les oignons et la saucisse coupée en morceaux de 3 à 4 centimètres de long. Saupoudrer les viandes avec une cuillerée de poivre rouge, les mouiller à hauteur avec du jus et quelques cuillerées de madère ; ajouter 2 ou 3 gousses d'ail non épluchées, un bouquet garni. Couvrir avec une large tranche de jambon ; fermer la terrine, faire bouillir le liquide, et cuire trois quarts d'heure, à four doux.

En sortant la terrine du four, enlever le jambon du haut, le bouquet et l'ail ; en égoutter la cuisson, en la passant ; la dégraisser avec soin et la lier

avec un peu de sauce tomate ; au premier bouillon la verser dans la terrine, et servir celle-ci sur un plat.

Côtelettes de volaille à la russe.

Retirer peau et nerfs à 8 gros filets de poulet et les filets-mignons ; en hacher 2 à la fois avec un tiers de leur volume de beurre raffermi ; continuer de hacher en ajoutant peu à peu 3 cuillerées bonne crème double, épaisse, assaisonner ; diviser le hachis en trois parties, et avec chacune faire 3 filets, les rouler en forme de côtelette. Hacher le restant des chairs en opérant de même façon ; tremper les côtelettes aux œufs battus pour les paner, les régulariser avec le couteau, les rouler dans du beurre fondu, les ranger sur double gril, les faire griller à bon feu ; piquer à chacune une manchette, les dresser en couronne sur plat, avec émincé de cèpes à la russe dans le milieu : envoyer saucière velouté.

Turban de filets de volaille. (Dessin 242.)

Parer 8 ou 10 filets-mignons de dinde, ou filets de poulet ; les piquer avec du lard sur le centre seulement et sur une seule surface.

Avec le gras-de-cuisse et les parures, préparer une farce à quenelle un peu ferme. Quand elle est passée, lui mêler un tiers de son volume de purée de champignons ; avec les deux tiers, emplir un moule à dôme plat, à cylindre,

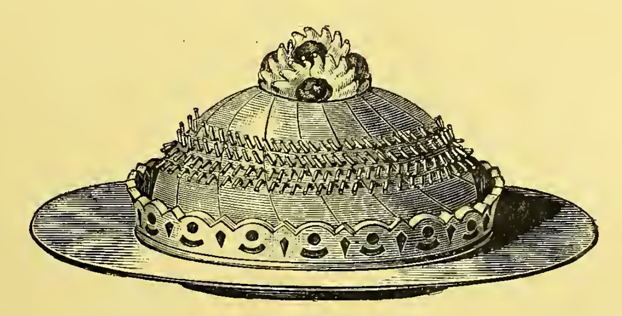


Fig. 242.

beurré. Faire pocher le pain au bain-marie ; le démouler sur une abaisse en pâte ordinaire cuite, coupée du diamètre du fond du plat.

Quand le pain en farce est refroidi, le masquer avec une couche de farce crue ; sur celle-ci, ranger les filets, en les appuyant du côté qui n'est pas piqué ; envelopper les parties non piquées avec des bardes minces de lard, pousser le turban à four modéré, le cuire 12 à 15 minutes. En le sortant, le déballer, en

éponger la graisse, et le dresser sur plat. Border vivement celui-ci avec des détails en pâte blanche, à l'anglaise. Glacer le piquage, et emplir le cylindre du turban avec une garniture de crêtes et truffes ; saucer légèrement.

Salpicon de volaille aux œufs pochés.

Couper en petits dés un salpicon de volaille cuite ; lui mêler un tiers de son volume de langue à l'écarlate, autant de champignons cuits, également coupés en dés ; le lier avec un peu de bonne béchamel réduite avec de la glace ; le tenir au bain-marie.

Beurrer un moule à flan ayant de 15 à 16 centimètres de diamètre ; le poser sur un petit plafond couvert de papier ; le foncer avec de la pâte à foncer ; couper la pâte à hauteur des bords, et la pincer. Masquer alors le fond et le tour du moule avec du papier beurré, en l'appliquant directement sur la pâte ; emplir le vide avec de la farine ordinaire, et cuire le flan 20 minutes, à four modéré ; le vider ensuite, le dresser sur plat, le garnir avec le salpicon ; sur celui-ci, dresser, en rosace, 7 à 8 œufs pochés.

Crêtes de volaille à la bordelaise.

Couper les pointes saillantes et la base, à quelques douzaines de belles crêtes ; les prendre avec une écumoire par petite quantité à la fois, les plonger à l'eau chaude, les chauffer jusqu'à ce que l'épiderme s'en détache sous la pression des doigts ; les retirer aussitôt, les frotter vivement avec un linge, les plonger à mesure dans un grand vase d'eau froide ; les rafraîchir, les faire dégorger à l'eau tiède, puis les cuire avec de l'eau, suc de citron, sel et graisse hachée. — Quand les crêtes sont cuites, les égoutter ; les placer dans une casserole, les lier avec un peu de nbo velouté, réduit avec de la crème. Dresser le ragoût sur un plat, l'entourer avec des croûtes frites, de forme ovale, garnies avec un émincé de cèpes, fini avec un peu de glace.

Côtelettes de volaille à la parisienne. (Dessin 243.)

Préparer un salpicon composé, par égales parties, avec des filets de volaille cuits, des truffes, de la langue à l'écarlate et des champignons également cuits ; le déposer dans une terrine, le lier avec un peu de béchamel bien réduite et finie avec quelques cuillerées de glace de viande : si les truffes sont crues, il faut les cuire dans la sauce 2 minutes.

Étaler l'appareil sur une plaque, en couche de 1 centimètre d'épaisseur ; le

laisser refroidir, le diviser ensuite en parties ayant la forme d'une côtelette petite dimension, pas trop longue. Masquer les surfaces avec une couche mince de farce crue, les rouler dans de la panure blanche, les tremper dans des œufs

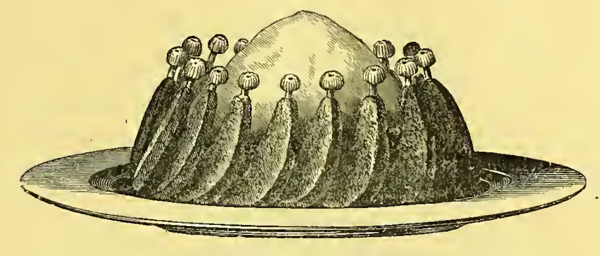


Fig. 243.

battus, les paner. Au moment de servir, les plonger à grande friture; quand elles sont de belle couleur, les égoutter, les papilloter, les dresser en couronne sur plat; dresser dans le milieu une purée de champignons.

Quenelles de volaille à l'essence de champignons.

Lever les chairs d'estomac de 2 poulets; les parer, les couper en morceaux, les piler; ajouter un tiers de leur volume de panade, autant de beurre. Quand la farce est lisse, bien mêlée, assaisonner avec sel et muscade; lui incorporer 2 ou 3 jaunes d'œuf; 5 minutes après, la passer au tamis, lui incorporer alors 2 ou 3 cuillerées de crème double; l'essayer aussitôt; elle doit être moelleuse. Avec cette farce, mouler 15 ou 16 quenelles, dans des cuillers à bouche [1], les glisser à mesure sur le fond d'une casserole beurrée, en les rangeant l'une à côté de l'autre.

D'autre part, avec les carcasses de poulet, préparer une petite fricassée; la cuire seulement 25 minutes, en l'écumant et la dégraissant. La passer, la faire réduire à feu vif, jusqu'à ce qu'elle soit succulente et liée à point, en lui incorporant peu à peu quelques cuillerées de cuisson de champignon, dégraissée et passée; quand elle est serrée, la lier avec 2 jaunes d'œuf délayés.

Quelques minutes avant de servir, faire pocher les quenelles; les dresser en couronne sur plat; garnir le puits avec quelques têtes de champignon, les arroser avec la sauce.

1. On peut acheter aujourd'hui des moules en fer-blanc pour mouler et faire pocher les quenelles.

Pain de volaille à la russe (Dessin 244).

Incruster un moule à cylindre dans de la glace pilée ; le décorer, sur les côtés, avec des cornichons coupés et des légumes, en trempant à mesure, dans de la gelée mi-prise, les détails du décor. — Chemiser le moule avec une couche de purée de volaille, étendue avec de la gelée, et mêlée avec de la mayonnaise ; garnir ensuite l'intérieur, par couches, avec des escalopes de volaille, entre-



Fig. 244.

mêlées avec une salade de légumes. Arroser chaque couche avec de la purée de volaille à la mayonnaise collée. Continuer ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein ; le tenir une heure, sur glace.

Au moment de servir, tremper le moule à l'eau chaude, renverser le pain sur plat froid. L'entourer avec des petits-fonds d'artichaut, garnis avec de la salade de légumes, mais coupés chacun en deux parties, afin qu'ils se tiennent mieux contre le pain. Garnir également le cylindre du moule avec de la gelée hachée ; entourer celle-ci avec des légumes coupés ronds ; servir ainsi le pain.

Pain de volaille à l'estragon. (Dessin 245.)

Incruster sur glace un moule à bordure ; le chemiser avec de la gelée. — Mettre dans une petite bassine la valeur de 4 décilitres de purée de volaille ; la délayer d'abord avec un décilitre d'huile et autant de velouté froid, puis avec 3 décilitres de gelée d'aspic ; tourner l'appareil sur glace avec une cuiller. Aussitôt qu'il commence à se lier, le retirer, lui mêler un décilitre de bon vinaigre à l'estragon, et un petit salpicon de cornichons au vinaigre. Verser l'appareil dans le moule, le tenir une heure sur glace.

Au moment de servir, tremper le moule à l'eau chaude, renverser le pain

sur plat ou sur un fonds-d'appui, ayant un support fixé sur son centre ; entourer la base du pain avec un cordon de gelée hachée, et le fond-d'appui

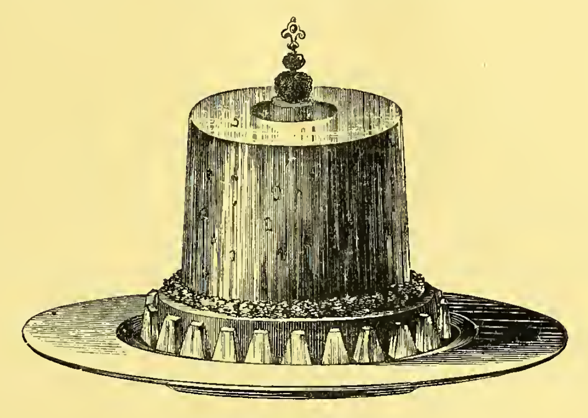


Fig. 245.

avec des croûtons de gelée. Fixer un hâtelet garni de truffes sur le haut de la douille.

Pain de volaille à la gelée. (Dessin 246.)

Parer 10 filets-mignons de poularde ; les battre légèrement, en décorer la moitié avec des lames de truffes, en glissant celles-ci dans de petites coupures

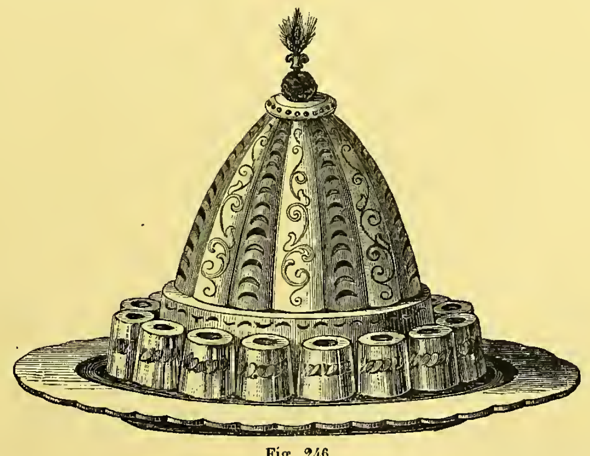


Fig. 246.

transversales, faites à distance égale sur la surface la plus lisse des filets ; les saler, les ranger dans une casserole plate avec du beurre fondu dedans, ensemble avec les autres filets qui doivent rester au naturel. — Faire pocher les filets à feu vif, en les conservant bien droits ; les égoutter, les faire refroidir

dans le creux d'un moule à dôme, en les appuyant contre les parois, afin de leur faire prendre une forme courbée.

Quand les filets sont froids, les parer avec soin ; essuyer le moule, le placer dans une terrine, l'entourer avec de la glace pilée. Décorer les 6 filets blancs avec des feuilles d'estragon ou des détails en cornichons; les napper avec de la gelée mi-prise, les appliquer contre les parois du moule, en les alternant avec ceux décorés aux truffes. — Emplir les interstices des filets, aussi avec de la gelée mi-prise ; emplir ensuite le vide du moule avec un appareil de pain de volaille à l'estragon.

Chemiser 10 ou 12 petits moules à dariole, décorés au fond avec un rond de truffe trempé dans de la gelée mi-prise. Emplir le vide avec du même appareil de volaille à la gelée, les tenir sur glace une demi-heure.

Au moment de servir, tremper vivement le moule à dôme dans de l'eau chaude, l'essuyer, le renverser sur un fond décoré, pas trop large, mais un peu plus haut que les moules à dariole. Autour de ce pain, dresser les petits aspics en couronne ; piquer sur le haut du dôme un petit hâtelet garni avec un filet-mignon et une truffe ronde. — Au besoin on peut couper en deux les petits aspics, ou les remplacer par des croûtons de gelée. — Le fonds d'appui peut être supprimé.

Pain de volaille à l'écarlate. (Dess. 247.)

Piler 500 grammes de chairs d'estomac de volaille ; assaisonner; passer au tamis. Les remettre dans le mortier, les piler de nouveau, en leur mêlant 150 grammes de bon beurre et 2 décilitres de béchamel froide, réduite avec

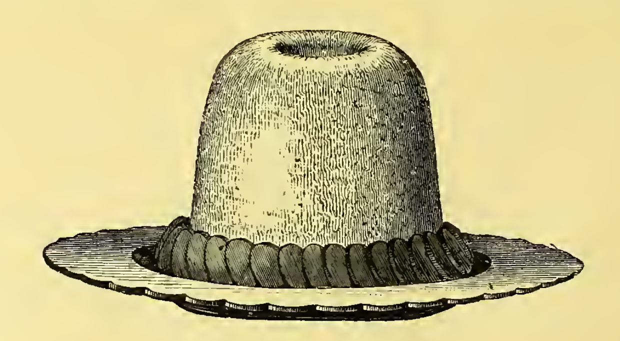


Fig. 247.

parures ou cuisson de champignons frais. — Déposer la farce dans une terrine, la travailler avec une cuiller, lui mêler 2 jaunes d'œuf et 2 ou 3 cuillerées de crème crue. Essayer la farce ; la faire pocher au bain-marie, dans un moule uni, à cylindre, beurré.

Au moment de servir, renverser le pain sur un plat ; l'entourer, à sa base, avec une jolie couronne de tranches de langue à l'écarlate, cuite au moment, bien rouge. Envoyer séparément une saucière de velouté préparé avec les carcasses et cuisses de poulet.

Beignets de volaille, à l'italienne.

Préparer un salpicon composé avec 200 grammes de chairs cuites d'estomac de volaille, et 150 grammes de maigre de jambon cuit ; le placer dans une casserole. — Piler 100 grammes de parmesan frais, lui mêler la moitié d'une cervelle de veau cuite et froide ; mêler cet appareil au salpicon, et, avec celui-ci, former des petites boules de la grosseur d'une noix. Les fariner très légèrement, les tremper dans une pâte à frire, les plonger dans une grande poêle de friture chaude. Quand la pâte est sèche, de belle couleur, égoutter les beignets pour les dresser.

Ragoût fin (menuto) à la milanaise.

Ce mets est très recherché par les Italiens ; il est pour ainsi dire obligatoire dans les déjeuners de gourmets.

Désosser une douzaine d'ailerons de poularde ; les flamber, en faire rentrer les chairs dans le creux laissé par l'os ; les mettre dans une casserole avec un petit oignon haché et du beurre, les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur ; mouiller alors avec de l'espagnole, du jus et du vin blanc ; les cuire à feu modéré. Quand ils sont à peu près à point, leur mêler une douzaine de petits ris d'agneau, blanchis, quelques amourettes de veau blanchies, coupées en tronçons, 18 crêtes de volaille cuites, bien blanches, quelques poignées de petits-pois ; continuer la cuisson modérée. — Au dernier moment, ajouter au ragoût une vingtaine de rognons de coq, blanchis ; le dresser ensuite sur un plat, le garnir avec des petits croûtons en feuilletage.

Brochettes (stucchi) à la génoise.

C'est là un mets national de la cuisine génoise. — Faire blanchir quelques bons foies de poularde ; les couper en carrés de 2 centimètres, pas trop épais ; couper de même forme des ris d'agneau ou de veau, ainsi que des amourettes, les uns et les autres blanchis.

Hacher un oignon, le faire revenir au beurre, sans prendre couleur ; ajouter 150 grammes de jambon cru, autant de truffes crues, l'un et l'autre hachés:

2 minutes après, mouiller avec un peu de jus et de vin. Faire bouillir le liquide quelques minutes, lui mêler les amourettes, les ris de veau, les foies, quelques têtes de champignon et des fonds d'artichaut, cuits, coupés comme les viandes ; 5 minutes après, lier le liquide, d'abord avec un morceau de beurre-manié, et ensuite avec 2 jaunes d'œuf, de façon à obtenir une sauce serrée ; laisser refroidir les viandes et les légumes dans cette sauce. — Les prendre alors par morceaux, les enfiler à des petites brochettes en bois de la longueur de 5 à 6 centimètres, en alternant les espèces, et sans retirer la sauce qui leur adhère; cela fait, masquer ces viandes avec une mince enveloppe de farce à quenelle crue, en ayant soin de fermer toutes les issues par où la sauce pourrait s'échapper ; tremper les brochettes garnies dans des œufs battus, les paner, les faire frire à grande friture ; les égoutter, les dresser en buisson, sur serviette.

Petits patés fontange. (Dessins 248, 249.)

C'est un bon mets à préparer quand on éprouve de la difficulté à faire du

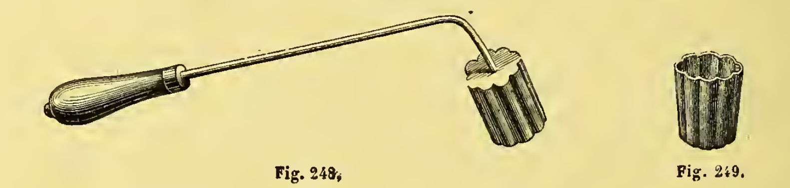


Fig. 248. Fig. 249.

feuilletage, en été par exemple, quand la chaleur est intense et le beurre mauvais, ou bien à la campagne quand les fours font défaut.

Mettre dans une terrine 200 grammes de farine, la délayer peu à peu avec de l'eau tiède et de la bière ; ajouter 3 cuillerées d'huile, de façon à obtenir une pâte légère ; la couvrir, la tenir 5 à 6 heures à température tiède. Lui mêler alors un grain de sel et 5 à 6 jaunes d'œuf ; la verser dans une petite casserole à sauce, étroite et haute.

Chauffer dans la friture un fer à *fontange*, cannelé, légèrement conique ; le tremper juste à hauteur dans la pâte préparée, l'enlever aussitôt, et le plonger de nouveau dans la friture. Quand la pâte est de belle couleur et assez sèche pour se dégager du fer, retirer le petit pâté, et recommencer l'opération.

Au moment de servir, garnir ces petits pâtés, avec un appareil à bouchée : purée de volaille ou salpicon. Masquer le dessus avec un peu de sauce ; les dresser sur serviette.

Petits pâtés longs, à la russe.

Préparer un appareil à croquette de volaille ou de gibier, avec de la langue écarlate, mais consistant, peu saucé ; ajouter du persil et quelques cueillerées de champignons secs, ramollis et hachés ; le laisser refroidir.

Avec cet appareil et de la pâte feuilletée, préparer des petits pâtés en forme de grosses rissoles ; les ranger à distance sur plaque ; les dorer et les cuire à four chaud.

Pigeons à la valencienne.

Faire dessaler, une heure, 500 grammes de jambon cru. L'éponger, le couper en petits carrés.

Dépecer 3 pigeons, chacun en quatre parties; les mettre dans une terrine pouvant aller au feu, assaisonner; les faire revenir, avec du beurre ou du saindoux, à feu modéré. — Quand ils sont de belle couleur, ajouter les carrés de jambon, et, 5 minutes après, les enlever, ainsi que le jambon, en laissant la graisse dans la terrine. Mêler à cette graisse un oignon haché, le faire revenir de couleur blonde; ajouter 300 grammes de riz, lavé et séché une heure, sur un tamis ; le faire frire quelques secondes, le mouiller avec du bouillon, trois fois sa hauteur.

Faire bouillir le liquide, ajouter les pigeons et le jambon ; un bouquet garni, une pincée de poivre rouge d'Espagne. Après 5 minutes d'ébullition, couvrir la casserole, la retirer sur le côté du feu ; quand le riz est cuit, envoyer le ragoût dans la terrine.

Pigeons aux petits-pois.

Brider 4 pigeons avec les pattes en dedans ; les mettre dans une casserole avec du lard fondu, et 2 petits oignons; les saler, les faire revenir. Quand ils sont de belle couleur, ajouter 250 grammes de petit-salé coupé en gros dés; mouiller à moitié de hauteur avec du bon bouillon. Continuer l'ébullition à feu modéré, jusqu'à ce que les pigeons soient à moitié cuits. Leur mêler alors un demi-litre de petits-pois écossés, et un bouquet de persil ; couvrir la casserole, la retirer sur feu modéré. Sauter le ragoût, de temps en temps. — Quand les pigeons sont à point, les égoutter, les débrider, les dresser ; enlever le bouquet et les oignons, lier les petits-pois avec un morceau de beurre-manié ; les verser sur les pigeons.

Pigeons farcis à l'italienne.

Désosser l'estomac à 3 jeunes pigeons. — Hacher 300 grammes de lard frais avec 6 rognons de mouton crus, quelques foies de volaille blanchis; ajouter à ce hachis un égal volume de mie de pain imbibée au bouillon, et exprimée, 3 jaunes d'œuf, sel, poivre, pincée de persil haché.

Avec cette farce emplir les pigeons; coudre la peau de l'estomac en dessous, les brider avec les pattes recourbées en dedans; les ranger dans une casserole étroite, foncée avec quelques légumes émincés, un peu de jambon; mouiller à moitié de hauteur avec du bouillon; les couvrir avec un rond de papier beurré, les faire braiser à court mouillement, en les retournant et les arrosant souvent. Quand ils sont à point, les égoutter.

Allonger leur cuisson avec un peu de jus et un demi-verre de vin blanc; la faire bouillir, la passer, la dégraisser, la faire réduire en demi-glace, et la lier avec quelques cuillerées d'espagnole; lui mêler 2 poignées d'olives légèrement blanchies.

Cuire à l'eau salée 250 grammes de nouilles émincées; les assaisonner, les finir avec beurre, parmesan, un peu de sauce tomate; les dresser sur un plat. Débrider les pigeons, les dresser sur les nouilles. Verser la sauce aux olives dans une saucière, l'envoyer séparément.

Pigeons aux écrevisses, à l'allemande.

Pour étrange que ce mets paraisse au premier abord, on finit cependant par arriver à cette conclusion, qu'au fait, il n'a rien d'incompatible avec nos propres goûts, ni avec les principes de l'école française. Il n'est pas plus extraordinaire, en effet, de manger des pigeons aux écrevisses que de manger des biftecks au beurre d'anchois. Cet argument me paraît d'une rigoureuse logique.

Désosser l'estomac à 3 ou 4 pigeons tendres; imbiber au bouillon ou au lait un gros morceau de mie de pain (250 grammes); en extraire toute l'humidité; la broyer avec une cuiller, dans une casserole; un morceau de beurre, quelques jaunes d'œuf; les foies des pigeons cuits, coupés en petits dés, sel, poivre et muscade.

Avec cette farce emplir l'estomac des pigeons; en coudre la peau de l'estomac, les brider, les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre, quelques débris de jambon, leur abatis, 4 petits oignons et un bouquet garni.

Faire revenir les pigeons à bon feu, en les sautant; les assaisonner. Dès

qu'ils sont légèrement colorés, les saupoudrer avec une pincée de farine, et mouiller à couvert avec moitié bouillon et moitié vin blanc; ajouter un bouquet de persil garni et pelures de champignon.

Cinq à six minutes après, couvrir la casserole, la retirer sur feu modéré; finir de cuire les pigeons. Au moment de servir, les égoutter. Passer la sauce au tamis dans une autre casserole, la faire réduire 2 minutes; la lier avec 3 jaunes d'œuf, la finir avec un morceau de beurre d'écrevisses; lui mêler 4 douzaines de queues d'écrevisse, cuites, épluchées, parées.

Dresser les pigeons sur un plat chaud, les masquer avec la sauce, les entourer avec la garniture.

Pigeons à la périgueux.

Briser l'os intérieur de l'estomac à 3 bons pigeons; les emplir avec une farce à quenelle, mêlée avec le quart de son volume de jambon cru, coupé en dés; les brider pour entrée, les barder en dessus et en dessous, les embrocher, les faire rôtir 25 minutes, à bon feu. Les débrocher, les débrider, les dresser, les masquer avec une sauce périgueux.

Chartreuse de pigeons. (Dessin 250.)

Avec le second tube de la boîte à colonne, couper des bâtonnets de carottes et de navets, ayant 2 centimètres et demi de longueur : ceux en carottes doi-

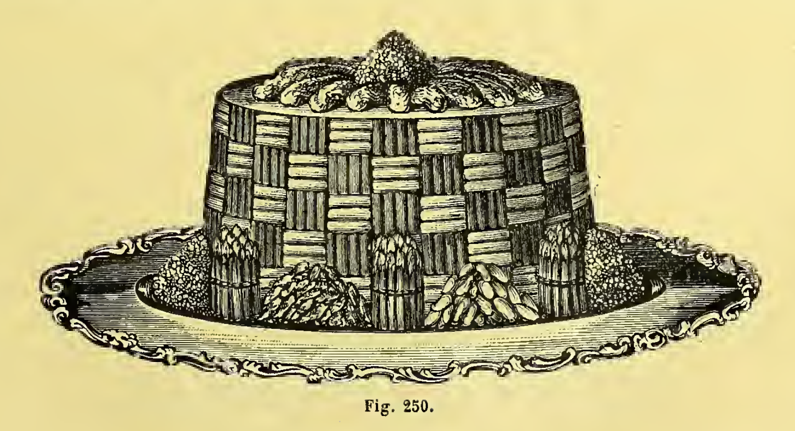


Fig. 250.

vent être coupés sur les parties rouges seulement, mais ceux en navets doivent être tenus d'un dixième plus longs, de façon à pouvoir, sur le diamètre d'un bâtonnet blanc disposé en travers, placer debout 4 bâtonnets rouges. Faire cuire séparément ces racines à l'eau salée, seulement à trois quarts de cuisson;

les égoutter. Quand ils sont froids, les monter contre les parois d'un moule à timbale de forme ovale, masqués avec du papier, en les disposant selon l'ordre que représente le dessin. — Soutenir ces légumes à l'intérieur avec une couche de farce; masquer également le fond du moule avec de la farce.

Faire blanchir, puis braiser un gros chou avec un morceau de petit-salé blanchi, et un petit saucisson à cuire. — Faire braiser 4 bons pigeons; les diviser ensuite chacun en quatre parties; en supprimer la peau et les os; les ranger dans une casserole, avec quelques cuillerées de sauce brune. — Quand le chou est cuit, en égoutter bien la graisse, et en supprimer les parties dures; le broyer ensuite, à l'aide d'une cuiller.

Couper le petit-salé et le saucisson l'un en carrés et l'autre en tranches; puis ranger par couches, dans le vide formé par la farce, le chou, le lard, le saucisson et les pigeons en alternant les couches. Couvrir le dessus avec une couche de farce; faire pocher une heure et demie la chartreuse, au bain-marie.

Quelques minutes avant de servir, renverser la chartreuse sur un plat; en éponger la graisse; l'entourer à sa base avec des petits bottillons d'asperges, alternés avee des petits bouquets de petits-pois, de pointes d'asperges blanches et de concombres : ces derniers doivent être glacés.

Dresser en rosace, sur le haut, quelques laitues braisées, avec un petit bouquet de petits-pois au milieu. Envoyer séparément la cuisson des pigeons, liée avec un peu de sauce.

Timbale de pigeons aux olives. (Dessin 251.)

Retirer les noyaux à 6 douzaines de belles olives salées; les plonger à mesure dans de l'eau froide; les égoutter. Les farcir, à l'aide d'un cornet, avec de la



Fig. 251.

farce à quenelle crue. Les remettre en forme, les faire blanchir jusqu'à ce que la farce soit raffermie. Les égoutter, les monter par rangs, autour et au fond

d'un moule à timbale, en les appuyant contre la paroi, mais en ayant soin de les soutenir, à mesure, avec une couche de farce; tenir le moule sur glace.

Mettre dans une casserole 3 pigeons dépecés, les faire revenir avec 200 grammes de petit-salé coupé en carrés; mouiller avec un demi-verre de vin blanc' le faire réduire; mouiller encore avec quelques cuillerées de sauce brune; finir de les cuire à feu très doux. Leur mêler quelques foies de volaille blanchis et divisés; les laisser refroidir.

Avec ce ragoût, emplir le vide de la timbale; masquer le dessus avec une couche de farce, et celle-ci avec un rond de papier; la faire pocher au bain-marie; la renverser sur un plat; arroser le fond de celui-ci avec un peu de sauce brune.

Tourte de pigeons.

La méthode de préparer la tourte est décrite page 201. — Préparer 600 grammes de farce à quenelle de veau ou de volailles. Avec le tiers de cette farce, préparer des quenelles rondes ou ovales, en les roulant sur la table farinée; mêler au restant 4 cuillerées de fines-herbes cuites.

Couper 3 pigeons chacun en quatre parties; les faire revenir dans une casserole avec 150 grammes de lard haché et 250 grammes de petit-salé coupé en morceaux, un peu de fines-herbes.

Quand ils sont à moitié cuits, les assaisonner; les mouiller avec un demi-verre de vin blanc, et faire réduire celui-ci; ajouter les foies de pigeon; 2 minutes après, les retirer du feu, les laisser refroidir.

Masquer l'abaisse en pâte de la tourte, avec la moitié de la farce restante, mais en l'arrêtant à 4 centimètres des bords de cette abaisse; sur cette couche, dresser les pigeons, en les montant en dôme. Boucher les insterstices avec le petit-salé; masquer ce dôme avec le restant de la farce, et celle-ci avec des bardes minces de lard, puis avec la deuxième abaisse; terminer la tourte, la dorer, donner une heure et quart de cuisson.

En la sortant du four, la dresser sur plat; ouvrir le dôme avec un petit couteau, et par cette ouverture retirer le lard; emplir le vide avec les quenelles pochées; arroser avec un peu de bonne espagnole dans laquelle auront cuit 2 douzaines de champignons coupés; couvrir la tourte, envoyer le restant de la sauce dans une saucière, mêlée avec champignons et quenelles.

Croustade de pigeons à la mode de Carcassonne.

Faire revenir 3 jeunes pigeons, avec 4 petits oignons, du saindoux et 300 grammes de petit-salé; saupoudrer avec une cuillerée de farine; 2 mi-

nutes après, mouiller à peu près à hauteur, avec du bouillon et du vin blanc. Les cuire un quart d'heure; leur mêler quelques salsifis cuits, coupés en tronçons, quelques mousserons crus, une pointe de cayenne; quand ils sont à peu près cuits, les retirer du feu.

Avec de la pâte à foncer ou des rognures de feuilletage, masquer le fond et le tour d'un plat à tarte; ranger le ragoût dans le plat, le masquer avec une abaisse de la même pâte; appuyer celle-ci sur les bords, la couper ras du plat, et la ciseler (Voy. dessin 342); décorer le dessus du pâté avec quelques feuilles imitées; le dorer, le cuire une heure, à four modéré. En le sortant du four, le poser sur un autre plat couvert d'une serviette.

Terrine de pigeons, à la provençale.

Préparer un hachis de porc, dans les conditions prescrites (page 378). Désosser 2 ou 3 pigeons; les assaisonner, les emplir avec une partie de hachis préparé, mais préalablement mêlé avec un salpicon de jambon cru et quelques cuillerées de fines-herbes cuites. Coudre les pigeons, les faire raidir dans du lard fondu.

Masquer le fond et le tour d'une terrine, façon de Strasbourg ou de Toulouse, avec une couche de farce. Débrider les pigeons, les ranger sur cette farce; les entourer avec quelques mousserons crus, les couvrir avec une couche du hachis, puis avec des bardes de lard. Poser la terrine sur un plafond, cuire une heure et quart, à four modéré, en arrosant souvent. Dix minutes après que la terrine est sortie du four, mettre un poids léger sur l'appareil, le laisser refroidir ainsi. — Au moment de servir, découper l'appareil de la terrine, dresser celle-ci sur un plat.

Filets de pigeon, à la chartreuse. (Dessin 252.)

Lever les filets de 7 pigeons, sans laisser l'os du moignon d'aileron; en supprimer l'épiderme; les battre légèrement, les assaisonner, les ranger sur le fond d'une casserole plate, avec du beurre fondu.

Avec des ronds en carrotte ou en truffe, et des ronds en navet, blanchis, décorer les parois d'un moule à bordure; emplir le vide avec de la farce, la faire pocher au bain-marie.

Au moment de servir, faire cuire les filets à feu vif, en les retournant. En égoutter le beurre, les arroser avec quelques cuillerées de glace fondue; les placer à la bouche du four pour quelques secondes seulement.

Démouler la bordure sur plat; emplir le vide avec une macédoine de lé-

gumes nouveaux, liés avec de la béchamel. — Dresser les filets en couronne

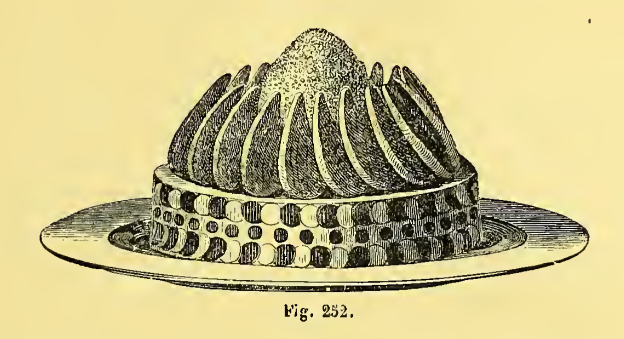


Fig. 252.

sur le haut de la bordure, en les posant à cheval et presque debout. Envoyer séparément une saucière d'espagnole.

Épigrammes de pigeons.

Lever les filets de 3 pigeons, en procédant comme il est dit à l'égard des filets de poulet. — Enlever l'os de l'aileron, ainsi que l'épiderme; détacher les filets-mignons, les parer, les battre légèrement avec le manche du couteau, les appliquer sur les gros filets; assaisonner ceux-ci, les ranger, l'un à côté de l'autre, dans une casserole plate avec du beurre fondu; les couvrir avec un papier beurré.

Avec les parures des filets, les chairs des cuisses et un égal volume de viande maigre de mouton, préparer une farce à quenelle (page 437). Prendre 6 cuillerées de cette farce, les mettre sur une table farinée, et rouler chaque partie en forme de poire; les abaisser ensuite avec la lame du couteau, afin de leur donner la forme d'un filet de pigeon; les ranger dans un plafond beurré, les faire pocher à l'eau bouillante. Les égoutter, les laisser refroidir. Les tremper dans des œufs battus, mêlés avec des fines-herbes cuites; en les sortant, les paner à la panure blanche, les faire frire avec du beurre, dans une casserole plate.

Cuire en même temps les filets de pigeon à bon feu, en les retournant; aussitôt qu'ils sont roidis, en égoutter le beurre, les arroser avec un peu de glace et de madère; donner 2 bouillons au liquide, et retirer la casserole du feu. Dresser alors les filets en couronne, en les alternant avec un des faux-filets frits; emplir le milieu de la couronne avec une purée de marrons, arroser la purée avec un peu de bon jus réduit, tiré avec les carcasses et les os des pigeons.

Pâté de pigeons, à l'anglaise.

Vider et flamber 3 ou 4 jeunes pigeons ; en couper les pattes et les ailerons ; les diviser chacun en deux parties.

Masquer le fond d'un plat à tarte avec quelques tranches minces de filet de bœuf et de petit-salé ; assaisonner avec sel et poivre. Placer les pigeons sur les viandes, ajouter les ailerons, puis 6 à 8 jaunes d'œuf, cuits. Assaisonner également les pigeons avec sel et poivre ; verser dans le fond du plat quelques cuillerées de jus froid, légèrement lié.

Humecter les bords du plat avec de l'eau, les masquer avec une bande mince de pâte feuilletée. Couvrir les pigeons et le plat avec une autre abaisse ; terminer le pâté en procédant comme il est dit (page 341) ; le dorer, le cuire une heure et quart, à four modéré, en ayant soin de couvrir la pâte avec du papier, aussitôt qu'elle commence à se colorer. — Ces pâtés peuvent être servis chauds ou froids. — On farcit quelquefois les pigeons avec un hachis de veau, cru, aux fines-herbes, sans les couper. Mais cette méthode n'est pas générale.

Pigeonneaux en caisse.

Désosser l'estomac de 4 pigeons, pas trop gros ; les emplir avec de la farce à quenelle crue, mêlée avec un salpicon de jambon cru, et quelques cuillerées de fines-herbes cuites ; les brider avec les pattes en dedans ; les barder.

Masquer le fond d'une casserole avec débris de lard, oignon émincé, quelques parures de champignon, épices, un bouquet garni ; ranger les pigeons dans la casserole, les mouiller avec un verre et demi de vin blanc ; faire bouillir le liquide ; 5 minutes après, couvrir la casserole ; la retirer à la bouche du four. Egoutter les pigeons aussitôt qu'ils sont atteints.

Faire revenir au beurre 5 ou 6 foies de volaille ; les assaisonner ; quand ils sont froids, les piler, les passer au tamis. Mêler cette farce avec son volume de lard râpé et autant de truffes crues, pelées, hachées.

Huiler une caisse en papier, pour entrée ; en masquer le fond avec une couche de l'appareil préparé. Débrider les pigeons, les dresser sur l'appareil, en les serrant ; les glacer au pinceau. Poser la caisse sur un plafond couvert d'un fort papier ; la couvrir également avec du papier, et poser le plafond sur un trépied disposé à la bouche du four, afin de chauffer les pigeons un quart d'heure, tout doucement.

Dégraisser la cuisson des pigeons, lui mêler un peu d'espagnole et de madère, ainsi que les pelures des truffes. Faire réduire la sauce d'un tiers ; la

passer, lui mêler une petite garniture de foies de volaille. — Au moment de servir, sortir la caisse, la dresser sur un plat, arroser le dessus avec un peu de sauce; envoyer le restant dans une saucière.

Gombo de pigeonneaux, à l'américaine.

Couper 3 jeunes pigeons, chacun en quatre parties; les faire revenir au beurre avec oignons et jambon crus, coupés en dés. Assaisonner; mouiller avec du bouillon; ajouter 4 à 5 tomates coupées, et des *gombos* coupés en travers, mais préalablement macérés sur sel. Cuire une demi-heure, à feu vif : la sauce doit être courte.

Dresser le ragoût sur plat; servir séparément du riz cuit à grande eau, puis égoutté et séché 10 minutes au four, dans un moule à charlotte, beurré.

Oie rôtie à l'allemande.

Vider une oie, en conservant la graisse et les abatis; en essuyer l'intérieur, en emplir le corps et l'estomac avec de petites pommes entières, vidées, mais non pelées; ajouter un petit bouquet d'armoise (*beifuss*). Coudre les ouvertures, brider l'oie; la placer dans un plat à rôtir, foncé avec la graisse retirée; ajouter un verre d'eau chaude. Saupoudrer l'oie avec un peu de sel, la masquer avec du papier beurré, la pousser au four, la faire cuire 3 heures, en ayant soin de l'arroser souvent : elle doit être bien cuite. La saler, la débrider et la dresser. Dégraisser sa cuisson; lui mêler un peu de bon jus; la faire bouillir, la passer, la verser dans une saucière.

Oie braisée à la mode de Strasbourg. (Dessin 253.)

Choisir une oie grasse, ayant la surface lisse et les carrés marqués sur la peau fins et étroits : c'est à ce signe qu'on reconnaît la tendreté d'une oie.

La vider, la flamber, lui emplir l'estomac avec un hachis de porc, assaisonné de haut goût, mêlé avec une poignée de panure et persil haché. Coudre la peau en dessous, couper les ailerons et les pattes ; puis brider l'oie; la placer dans une casserole foncée avec sa graisse et des légumes coupés; la mouiller avec un demi-litre de bouillon, la saler ; faire réduire le liquide à feu vif; mouiller de nouveau, à moitié de hauteur, avec une demi-bouteille de vin et du bouillon ; ajouter un bouquet d'aromates et épices; retirer la casserole sur feu modéré; couvrir l'oie avec un papier beurré, la cuire 3 heures, en l'arrosant.

Un quart d'heure avant de servir, égoutter sa cuisson, en la passant; la dégraisser et remettre la graisse avec l'oie ; réduire ce liquide en demi-glace; le lier avec de la sauce brune; faire réduire cette sauce, en la tournant et lui

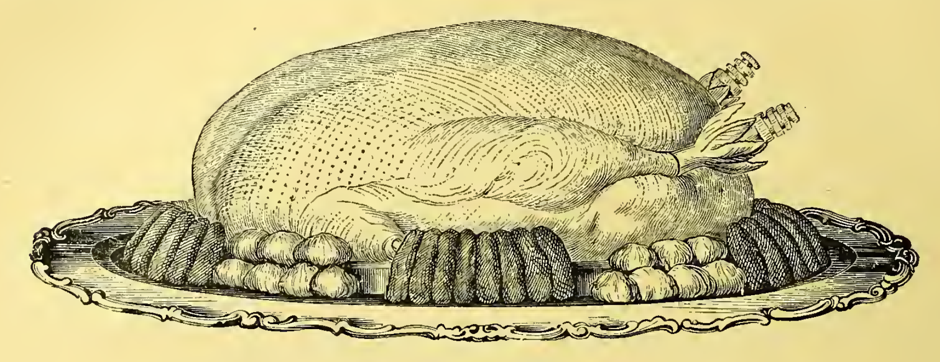


Fig. 253.

incorporant un demi-verre de vin blanc; quand elle est à point, la tenir au bain-marie.

Au moment de servir, débrider l'oie, la dresser; en papilloter les deux pattes; l'entourer avec des bouquets de petites saucisses cuites, et des bouquets de marrons cuits au bouillon, et glacés. — Arroser légèrement l'oie avec un peu de la sauce préparée ; envoyer le surplus dans une saucière.

Oie confite à la toulousaine.

Couper une ou plusieurs oies, chacune en quatre parties; en supprimer une partie des os de carcasse ; les déposer dans une terrine, les saupoudrer avec du sel légèrement salpêtré, les faire macérer 24 heures. Les égoutter, les poser sur un linge.

Prendre le même poids de panne de porc que le poids des chairs; la diviser, la faire fondre. Plonger alors les viandes dans le liquide, les faire bouillir ensemble, une heure; sonder les viandes en les piquant avec une pointe quelconque; si celle-ci entre sans résistance, les égoutter, les ranger dans un vase; laisser déposer le saindoux une heure; le verser sur les viandes, en le passant.

Oie confite à l'allemande (Weiss-sauer).

Masquer le fond d'une casserole ou braisière, avec des légumes émincés; sur ceux-ci placer une oie bridée; l'entourer avec un morceau de trumeau de bœuf, 2 pieds de veau désossés, quelques couennes blanchies; ajouter un

bouquet garni avec des aromates, sel, grains de poivre, clous de girofle; mouiller à hauteur avec du bouillon et un verre de vin blanc; cuire l'oie à feu très doux, et à vase bien fermé. Quand elle est à peu près cuite, la retirer, la laisser à moitié refroidir dans sa cuisson; la dépecer ensuite, et ranger les morceaux dans une terrine, en les entremêlant avec des concombres salés ou des cornichons coupés. — Passer la cuisson, la dégraisser, la clarifier avec un peu de viande crue, des œufs entiers, des aromates, des feuilles d'estragon et un demi-verre de vinaigre. — Quand la gelée est passée, la verser sur l'oie découpée, et la faire refroidir sur glace. Servir la terrine sur un plat.

Oie rôtie à la mode du Mecklembourg.

Vider une oie grasse; la laver à l'intérieur, l'emplir avec des pommes en quartiers, pelées, mêlées avec des raisins de Malaga et 2 poignées de panure blanche. Faire braiser l'oie; la servir avec une garniture de choux rouges, cuits avec quelques petites saucisses, finis avec un peu de vinaigre.

Oie sauvage à la choucroûte.

Faire mortifier l'oie plusieurs jours; la vider, la laver à l'intérieur; lui emplir le corps avec un bouquet d'aromates, la brider, la placer dans une braisière foncée avec des légumes et des débris de lard ou de graisse; la faire braiser à court mouillement, 3 à 4 heures, en ayant soin de la retourner et de la sonder. — Quand elle est à point, l'égoutter, la brider, la dresser sur un lit de choucroûte cuite; passer et dégraisser la cuisson, la faire réduire en demi-glace, la lier légèrement, la verser dans une saucière.

Oison rôti, à l'anglaise.

L'oison ne doit être mangé que rôti, à la broche ou au four. — Mettre dans une casserole 4 à 500 grammes de mie de pain, ramollie et exprimée, ajouter 2 poignées de graisse de rognons de bœuf ou de veau, hachée, sel et poivre, une pincée d'oignon cru, de menthe et de persil, hachés; lier l'appareil avec 2 œufs crus.

Avec cet apparcil, emplir l'oison; le brider, le masquer avec une feuille de papier beurrée, le faire rôtir trois quarts d'heure, en l'arrosant avec du beurre; le servir avec un bon jus ou une sauce à la menthe.

Abatis d'oie, en hochepot.

Nettoyer 2 abatis, en procédant comme il est dit à l'égard de ceux du dinde; les faire blanchir, et les rafraîchir : tenir le foie de côté. Éplucher le cou, ainsi que les autres parties; les faire revenir au beurre, en les sautant souvent; assaisonner. Quand les viandes sont de belle couleur, les saupoudrer avec une petite poignée de farine; 2 minutes après, mouiller largement avec du bouillon; ajouter un bouquet de persil garni; faire bouillir le liquide; le retirer sur le côté du feu. — Quand les viandes sont à moitié cuites, ajouter 250 grammes de petit-salé, coupé en carrés, ainsi qu'une garniture composée de petits oignons, carottes et navets entiers ou divisés, selon leur grosseur, mais blanchis; les navets et les oignons peuvent, en outre, être légèrement colorés à la poêle et à feu vif.

Un quart d'heure après, ajouter au ragoût 2 douzaines de petites pommes de terre crues, tournées d'une égale grosseur; assaisonner, et continuer la cuison.

D'autre part, blanchir la moitié d'un chou; le diviser en petits bouquets, et les faire braiser. Dix minutes avant de servir le ragoût, lui mêler les foies d'oie blanchis, divisés; dresser alors les viandes sur le centre d'un plat et les légumes autour, ainsi que les bouquets de chou.

Abatis d'oie, à la berlinoise (ganseklein).

Parer 2 abatis d'oie; les mettre dans une casserole propre, ajouter 2 petits oignons, une carotte, un bouquet de persil garni d'aromates; mouiller à couvert avec du bouillon et un peu de vin blanc; faire bouillir le liquide, retirer la casserole sur le côté, finir de cuire les viandes doucement. Préparer un roux avec 125 grammes de beurre et autant de farine; le faire cuire à feu modéré, sans prendre couleur; le délayer avec la cuisson des abatis passée au tamis. Tourner la sauce jusqu'à l'ébullition, la retirer sur le côté du feu; 10 minutes après, la dégraisser, lui mêler les abatis bien parés, ajouter un bouquet d'aromates, et finir de cuire les viandes. Lier ensuite la sauce avec 2 ou 3 jaunes d'œuf délayés; finir le ragoût avec quelques morilles cuites, poivre, persil haché et suc de citron. — On peut aussi préparer ce ragoût en opérant comme pour une fricassée à l'ancienne, c'est-à-dire en faisant revenir les viandes blanchies, pour les *singer* et les mouiller avec bouillon et vin blanc.

Foie-gras aux truffes. (Dessin 254.)

Choisir un beau foie-gras pesant au moins un kilogramme; des foies d'une telle dimension ne sont pas rares, ni à Toulouse ni à Strasbourg.

Dans ces conditions, un seul foie-gras peut suffire pour une entrée ; quand ils sont plus petits, on en prend deux ou trois. Dans tous les cas, il faut s'attacher à avoir de bons foies qui n'aient pas séjourné dans l'eau, et qui ne se détériorent pas à la cuisson.

Supprimer le fiel du foie, lui faire des deux côtés, sur la surface la plus lisse, des incisions transversales ; et glisser dans celles-ci de grosses lames de truffes

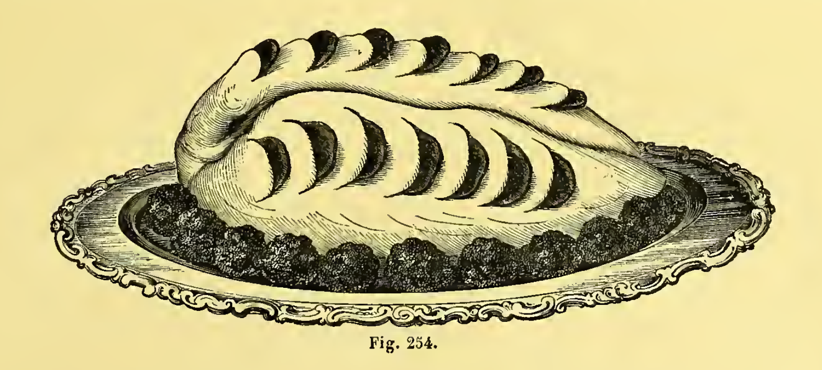


Fig. 254.

crues, coupées en biais sur le travers. Saler légèrement le foie, en masquer la surface avec une mirepoix sèche ; soutenir celle-ci avec des bardes de lard, et envelopper le foie dans une abaisse de pâte ordinaire ; le placer sur un plafond, le cuire au four, une heure ; le déballer, le dresser sur une épaisse couche de farce pochée sur plat ; l'entourer avec une chaîne de belles truffes rondes, au naturel ou pelées, cuites au moment, glacées au pinceau. Masquer le foie et le fond du plat avec un peu de bonne espagnole reduite au vin, et avec la cuisson des truffes ; envoyer le surplus dans une saucière.

Foie-gras d'oie, à la mode de Strasbourg.

Avec des truffes fraîches, coupées en filets, larder intérieurement, par le dessous, un gros foie-gras n'ayant pas été dans l'eau ; l'assaisonner, le déposer dans une terrine, l'arroser avec 2 cuillerées de madère. Quelques heures après, le poser sur une couche de farce à gratin, étalée sur un plat en métal ; le masquer avec des bardes de lard et du papier, le faire cuire trois quarts d'heure, à four modéré, en l'arrosant avec sa graisse. En le sortant, égoutter la graisse du plat, enlever le lard ; dresser le foie sur un plat d'entrée, chaud, le masquer avec une sauce au madère un peu épaisse, de façon à le napper.

Foie-gras d'oie, sauce périgueux.

Couper un foie-gras cru, en escalopes ; les assaisonner, les fariner, les tremper dans des œufs battus, les paner, les faire frire, à feu vif, dans une casserole plate et mince, avec du beurre clarifié bien chaud. Quand elles sont de belle couleur, les dresser en couronne, sur un plat chaud ; verser dans le milieu une sauce périgueux, ainsi préparée :

Sauce périgueux. — Peler 5 ou 6 truffes crues, propres ; les couper en petits dés, les tenir à couvert. — Verser dans une casserole plate 3 décilitres de bonne espagnole et quelques cuillerées de bon fonds de veau ; ajouter une partie des pelures de truffe, et faire réduire la sauce, en la tournant. Quand elle est réduite d'un tiers, lui incorporer, peu à peu, le tiers d'un verre de madère ; passer la sauce sur les truffes coupées, lui donner 2 minutes d'ébullition, la retirer du feu.

Timbale de foie-gras. (Dessin 255).

Beurrer un grand moule à dôme ; en décorer les parois intérieures avec 3 bandes minces de pâte à nouille ; le foncer avec de la pâte à foncer.

Couper en gros carrés un foie-gras cru ; les placer dans une terrine ; ajouter

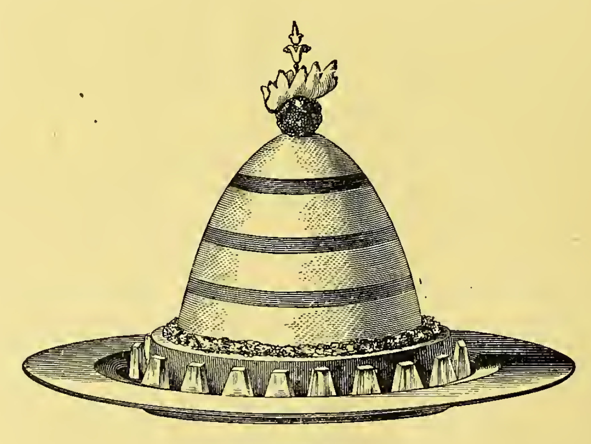


Fig. 255.

moitié de leur volume de truffes crues, coupées en quartiers ; assaisonner de haut goût avec sel, épices et une pincée d'aromates ; les arroser avec 4 cuillerées de madère.

Préparer un hachis avec 250 grammes de chairs crues de volaille et autant

de lard frais; lui mêler les pelures crues des truffes, celles du foie et aussi quelques bons foies cuits, de poularde. Les piler, les assaisonner, les passer.

Avec cette farce, les morceaux de foie-gras et les truffes, emplir le vide de la timbale. Couvrir le dessus avec une abaisse de pâte; faire un petit trou sur le milieu de l'abaisse, et cuire la timbale une heure et demie, à four doux, en la couvrant avec du papier.

Un quart d'heure après qu'elle est sortie du four, lui infiltrer par le haut la valeur d'un verre de sauce madère, mêlée avec quelques parties de gelée. Deux ou trois jours après, démouler la timbale sur un fond-d'appui; l'entourer à sa base avec un cordon de gelée hachée; entourer le fond-d'appui avec des croûtons de gelée. Piquer sur le haut un hâtelet garni avec une truffe et une crête.

Coquilles de foie-gras aux champignons.

Couper en petits dés la moitié ou les trois quarts d'un foie-gras; mettre ce salpicon dans une casserole avec moitié de son volume de truffes cuites, coupées comme le foie; l'assaisonner, le lier avec un peu de bonne béchamel réduite avec la cuisson des truffes et un peu de glace. Avec cet appareil, garnir 10 coquilles de table; en lisser la surface, la saupoudrer avec un peu de panure; arroser avec un peu de beurre fondu, et glacer à la salamandre. Dresser les coquilles sur une serviette pliée.

Croquettes de foie-gras, à l'italienne. (Dessin 256.)

Avec un demi-foie-gras cuit et refroidi, préparer un salpicon; le déposer

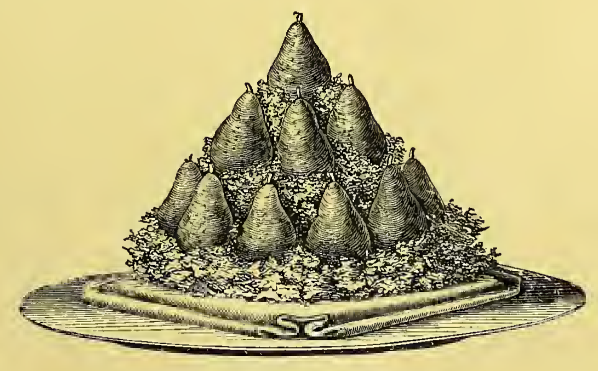


Fig. 256.

dans une terrine, lui mêler un tiers de son volume de truffes cuites, coupées comme le foie; lier cet appareil avec une bonne béchamel, réduite avec de la

glace et les pelures des truffes; le laisser refroidir sur glace. Le prendre ensuite avec une cuiller, le diviser en parties, grosses comme une noix; les rouler en forme de petites poires, les masquer avec une enveloppe de riz cuit à l'italienne, consistant, tout en conservant la forme de poire; les rouler dans la panure, les tremper dans des œufs battus, et les paner; les faire frire de belle couleur; les égoutter, leur piquer à chacune une queue imitée avec une tige de persil, ou un filet de truffe; les dresser sur une serviette pliée.

Rissoles de foie-gras.

Préparer un salpicon de foie-gras cuit (valeur de 300 gr.); lui mêler un tiers de son volume de truffes crues, pelées, coupées aussi en dés; lier ce salpicon avec une bonne espagnole réduite avec les pelures des truffes et du madère : la sauce doit juste suffire à le lier; si elle était trop abondante ou trop liquide, elle s'échapperait des rissoles, à la cuisson. Laisser bien refroidir.

Abaisser, sur la table farinée, 600 grammes de pâte à foncer ou demi-feuilletage; donner à l'abaisse une forme carrée; puis ranger d'un côté, en ligne droite et à distance, des petites parties rondes de l'appareil préparé; humecter la pâte, et couvrir l'appareil avec celle-ci, en la ployant; l'appuyer sur les côtés; puis, couper les rissoles en forme de demi-lune. Les régulariser avec les mains, en diminuant l'épaisseur de la pâte; les tremper dans des œufs battus, les paner. Au moment de servir, plonger les rissoles à grande friture, les cuire à petit feu; les égoutter, les dresser en deux couronnes sur une serviette pliée; emplir le vide de la plus haute couronne avec un petit bouquet de persil frit.

Canneloni au foie-gras, à la marseillaise.

Ce mets est une création nouvelle de l'école méridionale; il n'est pas sans mérite. — Cuire à l'eau salée une douzaine de gros *canneloni* [1]; les égoutter, les fendre sur leur longueur, les étaler sur un linge.

D'autre part, piler l'estomac d'un poulet cuit; ajouter un quart de son volume de foies de poularde ou de foie-gras, 4 cuillerées de jambon cuit, haché, la moitié d'une cervelle de veau cuite, un morceau de panade de la grosseur d'un œuf, et 3 jaunes d'œuf. Passer l'appareil au tamis; en étaler une petite partie sur chaque canneloni. A mesure qu'ils sont garnis, les rouler en paupiet-

1. On trouve à acheter les canneloni à Marseille et à Paris. Ce sont des tubes en pâte mince du diamètre d'un centimètre et demi. On peut préparer soi-même les canneloni avec de la pâte à nouille mince coupée en carrés longs de 7 à 8 centimètres sur 5 de large; mais cette pâte est beaucoup moins délicate que les vrais *canneloni* qui se préparent à Naples ou à Gênes.

tes ; les ranger dans un plat à gratin beurré, les arroser avec un peu de bon jus, mêlé par portions égales avec de la sauce tomate liée ; les saupoudrer avec du parmesan râpé, les arroser avec un peu de beurre ; les couvrir et les faire mijoter à four doux quelques minutes, sans les faire gratiner. Les envoyer, en les sortant du four.

Aspic de foie-gras, aux truffes. (Dessin 257.)

Couper en petits morceaux un foie-gras cuit et refroidi ; le piler, le passer au tamis ; mettre cette purée dans une casserole, lui mêler quelques cuillerées de bonne sauce réduite, et 2 décilitres de gelée. Faire simplement tiédir l'ap-



Fig. 257.

pareil ; puis le beurrer légèrement, sans cesser de le travailler ; l'assaisonner ; l'étaler ensuite sur une plaque, en couche de l'épaisseur d'un demi-centimètre. Quand il est bien raffermi, le détacher de la plaque, le diviser en petits carrés longs.

Entourer un moule, à cylindre avec de la glace pilée ; en décorer les contours avec des tranches de truffes symétriquement disposées, en les trempant à mesure dans de la gelée. Chemiser légèrement le moule, puis couler au fond une couche de gelée, ayant un centimètre et demi d'épaisseur ; aussitôt qu'elle est prise, dresser sur elle une couronne de carrés d'appareil ; couvrir cette couronne avec de la gelée liquide et froide, la laisser raffermir ; puis, recommencer l'opération, et continuer ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein.

Trois quarts d'heure après, démouler l'aspic sur un plat froid, ayant sur son centre un support en bois masqué de papier ; sur le haut de celui-ci, piquer un hâtelet garni de truffes rondes ; entourer la base avec des croûtons de gelée.

Terrine de foie-gras de Strasbourg. (Dessin 258.)

Dans tous les pays, on peut acheter des terrines, des pâtés et des boîtes de foie-gras de Strasbourg ; or, à moins de se trouver dans un lieu où les foies-gras sont abondants et bons, mieux vaut acheter les terrines que les préparer soi-même. Il s'agit seulement de les choisir de bonne provenance.

Quelques heures avant de servir la terrine, l'entourer avec de la glace, afin de bien laisser raffermir l'appareil intérieur. Supprimer la couche de graisse qui



Fig. 258.

le recouvre, puis le couper, à l'aide d'une cuiller à soupe, en fer mince, en ayant soin de la tremper à mesure dans de l'eau bien chaude : les morceaux coupés doivent avoir la forme concave et longue de la cuiller ; les déposer à mesure sur une plaque. Quand la terrine est vide, la remplir à moitié avec un tampon de pain ordinaire, et masquer celui-ci avec une couche de la graisse qui couvrait l'appareil de la terrine. Dresser ensuite dans la terrine les morceaux coupés, en les montant en dôme régulier, sur un noyau formé avec les débris ou les morceaux inférieurs. Coller la terrine sur un plat, et l'envoyer.

Attereaux de foie-gras.

Diviser en carrés de 2 centimètres, sur 1 d'épaisseur, la moitié d'un foie-gras cuit et refroidi ; les déposer dans une terrine, leur mêler une égale quantité de carrés de langue à l'écarlate cuite, coupés de même dimension que ceux

de foie-gras ; les assaisonner ; les saupoudrer avec une poignée de truffes hachées, les arroser avec quelques cuillerées de sauce villeroi, finie au moment ; les rouler dans cette sauce, les laisser refroidir.

Enfiler les carrés de foie et de langue à de petites brochettes en bois ou en métal de 10 centimètres de long ; les rouler dans la panure, les tremper dans des œufs battus, et les paner de nouveau. Les plonger à grande friture, les frire de belle couleur ; les égoutter, les dresser sur une serviette pliée, les entourer avec des citrons coupés.

Pâté-chaud de foie-gras.

Retirer le fiel à un bon foie-gras d'oie; le plonger à l'eau bouillante, le faire simplement roidir. L'égoutter, le laisser refroidir.

Faire revenir avec du lard râpé, sans le colorer, 2 cuillerées d'oignon haché ; lui mêler le foie divisé en gros carrés, ainsi que 250 grammes de truffes crues, coupées en dés moyens; assaisonner l'appareil avec sel et épice; le chauffer à feu vif, 7 ou 8 minutes, en le sautant; le retirer du feu, le laisser refroidir.

Dans l'intervalle, préparer 5 à 600 grammes de hachis, avec autant de maigre de veau que de lard frais; lui mêler une forte poignée de mie de pain, ramollie et exprimée; le hacher encore, l'assaisonner, lui mêler les parures des truffes et celles du foie, hachées, et enfin 200 grammes de maigre de jambon coupé en dés.

Beurrer un moule à pâté-chaud, le poser sur un plafond couvert de papier graissé, le foncer avec de la pâte à dresser (page 184). Masquer le fond et le tour de la caisse avec le hachis; ranger l'appareil de foie dans le vide, en l'alternant avec du hachis; le couvrir avec celui-ci; former le dessus en dôme, le masquer avec une abaisse ronde de la même pâte; le décorer, lui faire une cheminée; dorer le pâté, le pousser à four modéré, le cuire une heure et demie, en ayant soin de le couvrir avec du papier, aussitôt que la pâte commence à se colorer.

En le sortant du four, enlever le couvercle, et éponger la graisse aussi bien que possible; dresser le pâté sur un plat; le saucer avec de l'espagnole réduite avec un peu de madère, ainsi qu'avec des pelures de truffe; remettre le couvercle sur le pâté, et l'envoyer.

Escalopes de foie-gras à l'alsacienne.

Couper en tranches transversales un petit foie-gras cru ; les assaisonner, les fariner, les ranger dans une casserole plate et mince avec du beurre bien

chaud; les faire revenir des deux côtés, en les tournant; aussitôt qu'elles sont atteintes, les retirer sur un plat. — Faire revenir, dans la casserole où ont cuit ces escalopes, 2 cuillerées d'échalotes et oignons hachés; leur mêler 5 à 6 champignons également hachés; quand ceux-ci ont réduit leur humidité, assaisonner; mouiller avec le quart d'un verre de madère et le double de sauce brune; donner quelques minutes d'ébullition, et remettre les escalopes dans la casserole; les chauffer sans faire bouillir la sauce; les dresser en couronne sur un plat, les masquer avec celle-ci.

Petits pâtés froids, au foie-gras. (Dessin 259.)

Avec de la pâte à dresser, foncer quelques petits moules à pâté froid; les emplir avec un appareil ordinaire de pain de foie, cru. Les couvrir avec une mince abaisse de pâte, les cuire à four doux.

En les sortant, les laisser refroidir; couper le couvercle, retirer en partie

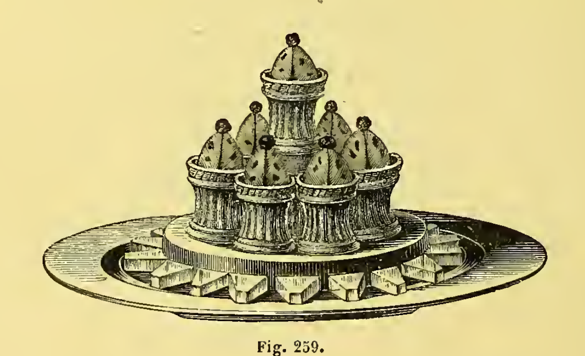


Fig. 259.

l'appareil de pain de foie; emplir alors le vide avec du pâté de foie-gras de Strasbourg, coupé à l'aide d'une petite cuiller à café, chaude. Monter l'appareil en dôme au-dessus des bords de la pâte; placer sur le haut de l'appareil une petite truffe ronde, glacée. — Dresser les pâtés en pyramide, sur un fond en pâte; entourer ce fond avec des croûtons de belle gelée.

Canetons rôtis. (Dessin 260.)

Les canetons de Rouen sont les plus estimés en France. Ils sont, en effet, généralement, d'une beauté remarquable, et de qualité supérieure.

Vider 2 beaux canetons gras; les laver intérieurement, leur mettre dans le corps un petit bouquet d'aromates, enlacer les pattes au pilon de la cuisse,

en fixant celle-ci debout; les brider; les embrocher, les faire rôtir à bon feu, 25 minutes, en les arrosant avec du beurre clarifié.

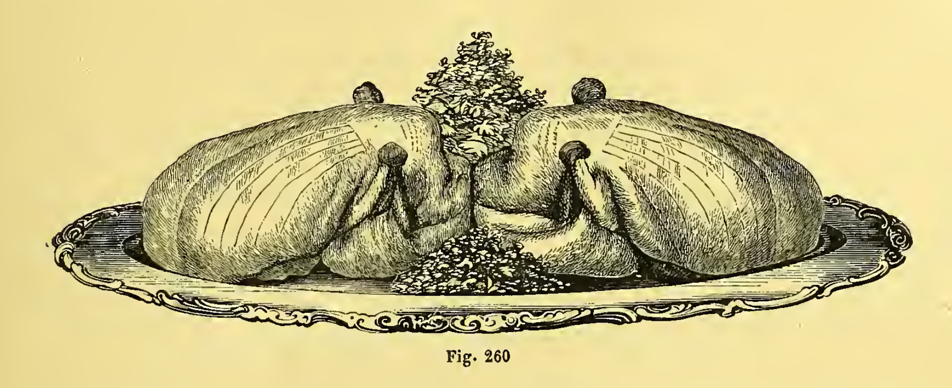


Fig. 260

Quand ils sont débrochés, les saler, les dresser sur un plat long, avec les estomacs tournés vers les bouts de celui-ci. — Dresser sur le milieu un bouquet de cresson, envoyer séparément une saucière de jus.

Canard à la bordelaise.

Supprimer la queue à 2 douzaines de petits cèpes frais; les parer, les hacher; vider un bon canard, le laver, l'emplir avec un hachis composé avec les queues des cèpes, lard haché, pincée d'échalotes, persil, jambon cuit, filets d'anchois, le foie cuit du canard haché, une poignée de panure.

Cuire le canard dans une casserole avec du beurre; quand il est à peu près à point, lui mêler les têtes de cèpe, assaisonnées; finir de les cuire avec le canard. Dresser celui-ci dans un plat, et lier les cèpes avec un peu de glace fondue; ajouter une pointe d'ail, hachée avec du persil, les dresser autour du canard.

Canard aux petits-pois.

Vider un bon canard; le laver à l'intérieur, et emplir l'estomac avec un morceau de beurre ou de saindoux, mêlé avec une pincée de persil haché; le brider avec les pattes en dedans; le faire colorer sur feu modéré, avec du lard fondu, en le retournant souvent; l'assaisonner.

Quand il est de belle couleur, aux trois quarts cuit, lui mêler la valeur d'un demi-litre de petits-pois écossés, un oignon, bouquet de persil, 250 grammes de petit-salé coupé en petits carrés; fermer la casserole, finir de cuire lespetits-pois et le canard.

Au moment de servir, égoutter le canard, le dresser sur un plat; retirer

l'oignon et le bouquet ; puis, lier les petits-pois avec un morceau de beurre-manié; ajouter poivre et muscade, une pointe de sucre; les dresser autour du canard.

Canard à la sicilienne.

Brider un bon canard pour entrée; le faire braiser à feu modéré et à court mouillement.

D'autre part, couper, chacune en deux parties, 4 oranges aigres; diviser chaque moitié en 3 ou 4 quartiers ; détacher les chairs de l'écorce, en passant la lame d'un couteau, juste au-dessus de l'épiderme, de façon à retirer les chairs sans aucune partie blanche. Enlever avec soin les semences de chaque quartier d'orange. Égoutter le canard; le débrider, le dresser sur un plat, l'entourer avec les quartiers d'orange; dégraisser avec soin la cuisson, la lier avec un peu de bonne sauce, la verser sur le canard, en la passant.

Canard aux cerises, à la flamande.

Brider un canard pour entrée ; le masquer avec des bardes minces de lard ; le faire braiser avec un peu de vin blanc. Retirer la queue et le noyau à un cent de cerises aigres; les mettre dans un poêlon, en cuivre non étamé; ajouter un peu d'eau, une pincée de sucre, un morceau de cannelle ou zeste de citron ; cuire les cerises, à couvert. Quand le canard est cuit, l'égoutter. Dégraisser la cuisson, la lier légèrement avec de la sauce brune, et faire réduire quelques minutes; la passer sur les cerises; dresser le canard sur un plat, l'entourer avec la garniture [1].

Foie de canard à la mode de Toulouse.

Choisir un ou deux foies-gras de canard, bien fermes, blancs, surtout n'ayant pas été dans l'eau [2]; les couper en tranches sur leur longueur; assaisonner.

Beurrer le fond d'un plat en métal, le saupoudrer avec une pincée d'échalotes et une poignée de mousserons frais, hachés; sur ces fines-herbes, ranger les tranches de foie, en les entremêlant avec des lames de citron sans peau ni semences; les saupoudrer avec une pincée de persil, haché avec une petite

1. A l'égard de ces mets qui, par leur originalité, semblent s'écarter des règles culinaires, j'ai une observation à faire qui s'applique indistinctement à tous ceux que j'ai mentionnés dans ce recueil : comme enseignement, mon devoir était de les signaler.

2. Les marchands de foies d'oie ou de canard, pour augmenter le volume et la blancheur des foies, les font séjourner dans de l'eau de chaux; cet apprêt est extrêmement préjudiciable aux foies, car dès qu'ils sont imbibés d'eau ils ne conservent plus leur forme à la cuisson, et fondent en écume.

pointe d'ail, et mêlé avec une poignée de panure; les arroser au pinceau avec un peu de beurre fondu; les pousser à four modéré, les cuire 20 à 25 minutes, en les arrosant avec leur propre cuisson. Quand ils sont bien atteints, les retirer, en égoutter la graisse, les arroser avec un peu de glace fondue, mêlée avec le suc d'un citron; poser le plat sur un autre plat, et l'envoyer.

Terrine de foie-gras de canard. (Dessin 261).

Choisir 2 bons foies de canard; en supprimer le fiel et les parties qui l'entourent, car elles sont généralement amères. Les diviser, chacun, en quatre parties, les parer, et tenir les parures de côté; assaisonner les foies, les arroser avec un demi-verre de madère.

Peler 5 ou 600 grammes de truffes fraîches, épluchées; diviser les petites en deux et les grosses en quartiers; assaisonner; les mêler avec les foies.

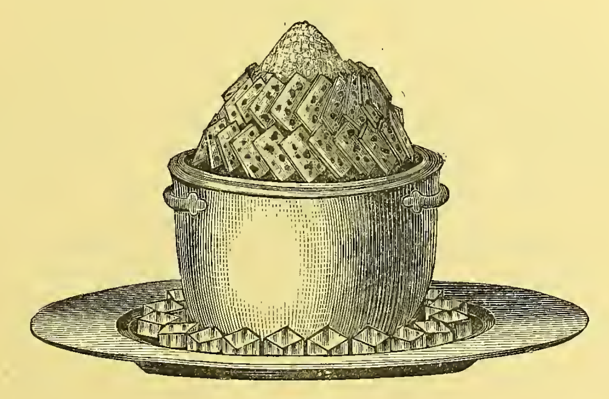


Fig. 261.

Piler les parures des foies et des truffes avec 300 grammes de lard frais, haché; les passer au tamis. — Hacher fin 300 grammes de viande maigre de veau ou de porc frais, et 100 grammes de jambon cru; piler ces viandes, leur mêler le lard pilé avec les truffes, ainsi que 2 cuillerées de fines-herbes cuites. Assaisonner l'appareil, le retirer dans une terrine, lui mêler 2 truffes crues, hachées, ainsi que le madère dans lequel ont macéré les foies et les truffes.

Avec cet appareil, les foies et les truffes, emplir une terrine en terre jaune de Toulouse; la couvrir avec du lard, la cuire 2 heures au four modéré, en l'arrosant souvent avec sa graisse. Sortir la terrine du four, la laisser refroidir à moitié, et poser un rond en bois sur le dessus, afin de faire refroidir l'appa-

reil sous presse. Vingt-quatre heures après, tremper la terrine à l'eau chaude pour démouler l'appareil ; en parer les superficies, et le découper en tranches ; distribuer celles-ci en forme de carré long ; les dresser dans la terrine, en couronnes superposées formant pyramide ; combler le vide avec de la gelée hachée ; entourer la terrine avec des croûtons de gelée.

Canetons à la choucroûte. (Dessin 262.)

Faire braiser 3 canetons, à court mouillement ; les glacer, les découper chacun en 5 parties ; les ranger dans une casserole, les arroser avec un peu de sauce brune, les tenir au chaud.

D'autre part, faire cuire 1 kilogramme de choucroûte, avec 2 petits saucissons à cuire. — Une demi-heure avant de servir, égoutter bien la choucroûte

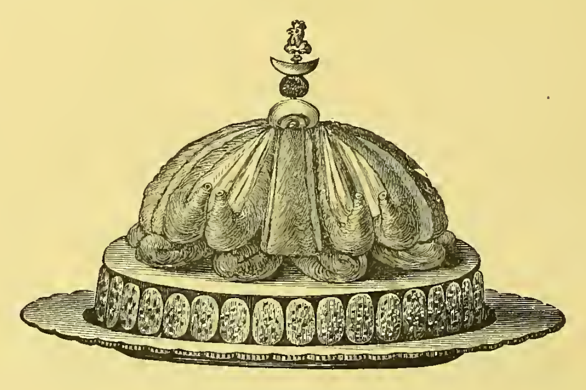


Fig. 262.

dans une passoire ; ensuite la lier avec quelques cuillerées de velouté, et avec elle, remplir un moule à bordure, uni, foncé avec de la pâte à foncer, et cuite *à blanc*. Renverser la bordure sur un plat, au centre duquel est collé un support en pain frit ; les glacer l'un et l'autre, au pinceau, et remplir le vide aussi avec de la choucroûte.

Dresser alors les morceaux de canetons sur la croûte, les cuisses au fond, les filets et hauts-de-poitrine en dessus. Piquer un hâtelet sur le pain frit ; entourer la croûte avec les saucissons coupés en tranches ; masquer les canetons avec un peu de bonne espagnole réduite ; envoyer le surplus dans une saucière.

Hure de marcassin, sauce berlinoise. (Dessin 263.)

Jusqu'à l'âge de 18 mois les jeunes sangliers peuvent être considérés comme des marcassins, mais c'est à l'âge de 10 à 15 mois que la chair de l'animal est meilleure à manger, parce qu'elle est grasse et tendre.

Couper la hure avec le cou un peu long, arrivant jusqu'à la hauteur des épaules, car ce sont précisément les chairs musculeuses du cou qui sont

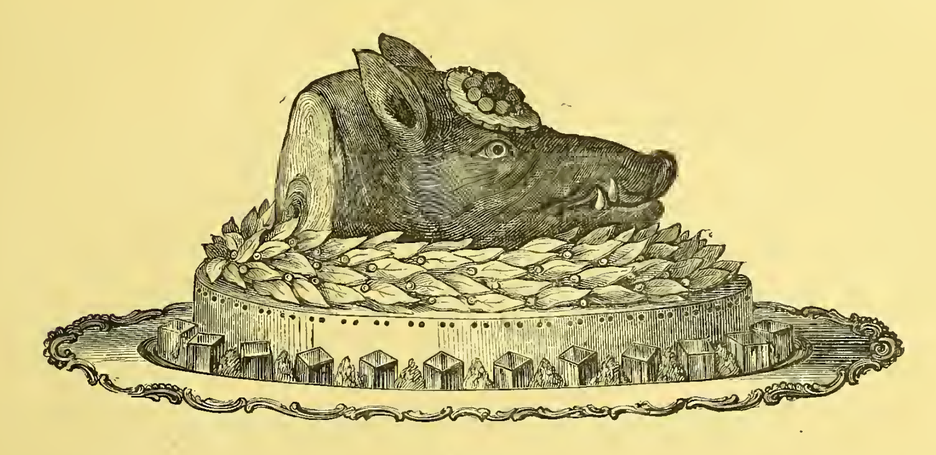


Fig. 263.

recherchées par les amateurs ; en dehors de celles-ci, il ne reste guère que celles des *bajoues*, en général peu volumineuses, mais cependant très délicates.

Quand la hure est coupée, l'échauder comme on échaude les porcs, afin d'en gratter les poils (soies), ou bien la flamber sur un fourneau à charbon de terre, après l'avoir saupoudrée de résine pulvérisée, en l'appuyant sur un trépied. En Allemagne ce sont les forgerons qui se chargent de cette besogne.

Faire dégorger la hure une heure ; fendre la peau du crâne depuis le haut du front jusqu'à la hauteur des yeux, juste sur le milieu, afin de prévenir le déchirement de la peau. Dégager les chairs du bout du museau (*boutoir*) ; scier transversalement sur celui-ci un morceau d'os de 3 à 4 centimètres de long ; couper les 2 oreilles, et emballer la hure dans un linge ; emballer aussi les oreilles, séparément.

Cuire 3 à 4 heures la hure, en même temps que les oreilles, dans une mirepoix au vinaigre, fortement aromatisée. La laisser refroidir hors du feu, dans

sa cuisson. La déballer ; parer droit les chairs du cou ; rajuster les oreilles, en les fixant à l'aide de petites brochettes ; dissimuler les jointures avec du pain de foie-gras, beurré ; en vernir la peau, sur toutes les surfaces, avec du saindoux coloré à l'aide de caramel bien noir ; la poser sur un plat long, et masquer la déchirure du crâne avec une plaque de beurre ; décorer celui-ci avec des truffes, du blanc d'œuf cuit, de la gelée. De chaque côté du museau, appliquer une défense naturelle ou imitée en beurre.

Poser la hure sur un fond-d'appui de forme ovale, masqué de papier blanc ou de graisse blanche ; l'entourer à sa base avec une couronne de feuilles de chêne ou d'oranger ; garnir le tour avec des croûtons de gelée.

Cette pièce est dressée pour figurer sur table. Pour la servir, il faut couper les chairs du cou en tranches minces, les garnir avec de la gelée, et faire présenter aux convives la sauce suivante :

Sauce berlinoise. — Avec 3 jaunes d'œuf et la valeur de 2 verres d'huile, préparer une sauce mayonnaise froide ; la finir avec 2 ou 3 cuillerées de moutarde anglaise et du bon vinaigre ; lui incorporer ensuite un peu plus que son volume de gelée de groseilles, très ferme, coupée en dés moyens ; mêler la gelée sans l'écraser, et verser la sauce dans une saucière. — Cette sauce n'est pas belle à la vue, mais pour un amateur elle a certainement du prix.

Quartier de marcassin, sauce aux cerises, à l'allemande.

Retirer la couenne à un quartier de marcassin tendre, frais ; enlever l'os du quasi, et couper droit le bout du manche ; le saler, le mettre dans une terrine, l'arroser avec la valeur d'un litre de marinade cuite, à moitié refroidie ; le faire macérer 2 ou 3 jours ; l'égoutter, le placer dans un plafond creux avec du saindoux, le couvrir avec du papier graissé ; le faire cuire trois quarts d'heure, en l'arrosant souvent avec la graisse. Lui mêler alors quelques cuillerées de sa marinade, le faire cuire encore une demi-heure, en l'arrosant toujours quand il est bien atteint, retirer le plafond du four ; égoutter le quartier, en masquer la surface avec une couche épaisse de mie de pain noir, râpée, séchée, pilée, passée et mêlée avec un peu de sucre à la cannelle, puis humectée avec du vin rouge, mais seulement ce qui est nécessaire pour la lier ; saupoudrer cette couche avec du même pain, non humecté, l'arroser avec la graisse du plafond, et remettre le quartier dans celui-ci ; le tenir à la bouche du four une demi-heure.

Au moment de servir, le sortir ; en papilloter le manche, le dresser sur un plat, envoyer la sauce suivante :

Sauce aux cerises. — Faire ramollir 2 poignées de cerises noires et sèches,

comme on en vend communément en Allemagne, c'est-à-dire avec les noyaux ; les faire ramollir, les piler, les délayer avec un verre de vin rouge ; verser l'appareil dans un poêlon non étamé, ajouter un morceau de cannelle, 2 clous de girofle, un grain de sel, un morceau de zeste de citron ; faire bouillir le liquide 2 minutes ; le lier avec un peu de fécule délayée ; retirer la casserole sur le côté du feu, la couvrir, la tenir ainsi un quart d'heure ; passer la sauce au tamis.

Sanglier à l'aigre-doux, à la romaine.

C'est un mets qu'on mange généralement en Italie, mais à Rome surtout.

Couper un morceau de sanglier, sur la selle ou le cuissot ; en supprimer la couenne ; les mettre dans une terrine ; mouiller à peu près à hauteur avec une marinade cuite, fortement aromatisée ; les faire macérer 2 jours ; les égoutter, les éponger, les faire revenir dans une casserole, avec du saindoux ; les faire colorer sur toutes leurs surfaces ; les saupoudrer alors avec 2 cuillerées de sucre en poudre ; 5 minutes après, mouiller avec la marinade réservée ; les cuire à feu modéré jusqu'à ce qu'elles soient arrivées à trois quarts de cuisson ; les égoutter, les placer dans une autre casserole, les tenir au chaud ; passer la cuisson, la dégraisser.

Émietter 3 *mustacioli* de Naples ; les humecter avec un peu d'eau tiède ; quand ils sont ramollis, les broyer avec une cuiller et les délayer avec une partie de la cuisson du sanglier. Verser la sauce dans la casserole, la faire bouillir, en la tournant : elle doit alors être liée, sans excès ; la cuire 10 minutes, sur le côté du feu ; la verser dans la casserole où est le sanglier, en la passant ; ajouter une poignée de *pignoli* torréfiés. Finir de cuire le sanglier dans cette sauce, sur un feu très doux, en l'arrosant souvent.

Dix minutes avant de servir le sanglier, mêler à la sauce une poignée de raisins de Corinthe, et autant de raisins de Smyrne ; dresser la viande sur un plat ; l'entourer avec la sauce et les garnitures.

Cimier de daim, à la polonaise. (Dessin 264.)

Supprimer la peau des filets, à une selle de daim ; la faire macérer quelques heures dans une marinade cuite. L'égoutter ensuite ; la piquer des deux côtés, avec du lard ; la faire cuire au four, avec du beurre et une partie de sa marinade, en l'arrosant souvent.

Au moment de servir, dresser la selle sur un plat ; l'entourer, des deux côtés, avec un buisson de truffes rondes, et 2 bouquets de champignons farcis ;

dresser à chaque bout, un bouquet de choucroûte ; glacer la selle au pinceau. Dégraisser et faire réduire en demi-glace, la cuisson de la selle; la lier avec quelques cuillerées de crème aigre; la réduire encore quelques minutes; la passer ensuite, et la servir dans une saucière. — Cet apprêt ne peut être appli-

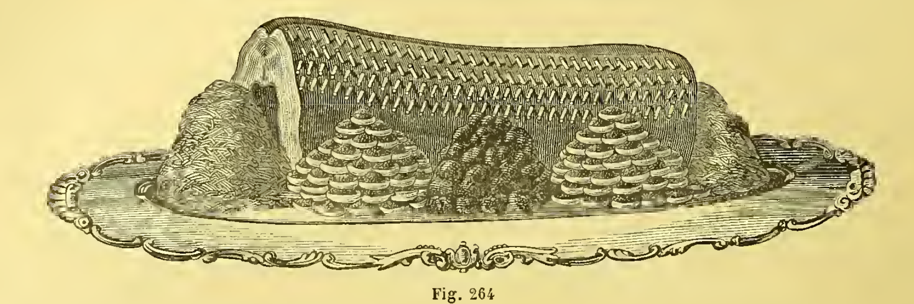


Fig. 264

cable qu'aux selles de daim dont les filets sont dépourvus de cette couche de graisse que les gourmets recherchent dans les viandes de daim, surtout dans les filets de la selle.

Quartier de daim, à l'anglaise (hunch of venison).

Faites mortifier un quartier de daim, en le laissant plusieurs jours sécher à l'air, mais en ayant soin de le saupoudrer avec du poivre fin, sur les parties coupées ou meurtries.

Laver le quartier de daim avec de l'eau tiède ; l'essuyer, le saler, le masquer entièrement avec du papier beurré, l'envelopper avec une large abaisse de pâte, faite simplement avec de la farine et de l'eau tiède, en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre ; souder attentivement les jointures. Soutenir la pâte, en l'enveloppant à son tour avec du papier beurré ; ficeler celui-ci, et poser le quartier de daim sur les barreaux d'une broche anglaise. Serrer légèrement les vis, et faire rôtir le quartier 3 heures ; s'il est très gros, lui donner un quart d'heure de plus de cuisson, sans négliger de l'arroser souvent.

Quand il est à peu près à point, le déballer, le saler; au dernier moment, le poudrer légèrement de farine pour lui faire prendre couleur en l'arrosant au beurre; le débrocher ensuite, le dresser sur grand plat à réservoir; en piquer l'extrémité avec la pointe du couteau pour faire sortir le jus de la viande. Envoyer le rôti avec saucière de gelée groseilles, et un plat de haricots verts ou secs cuits à l'eau. — Le hunch de venaison est un mets fort coûteux, mais très distingué, et d'autant plus estimé par les gourmets qu'on ne le sert que de juin à octobre. Dans les dîners peu nombreux, on le remplace souvent par le carré de daim qui est aussi excellent à manger.

Filets-mignons de daim, sauce portugaise.

Parer 2 filets-mignons de daim, frais ; en supprimer la peau superficielle, les faire macérer 5 à 6 heures dans une petite marinade cuite. Les égoutter, les piquer sur la surface supérieure, avec du lard. Les ranger l'un à côté de l'autre dans un petit plafond beurré, les saupoudrer avec du sel, les couvrir avec du papier beurré, les cuire une demi-heure, à four modéré. Quand ils sont bien atteints, sans être secs, les retirer ; les découper en tranches, un peu en biais ; les dresser sur un petit plat long, les masquer avec la sauce suivante :

Sauce portugaise. — Faire réduire de moitié un verre de madère ; lui mêler une égale quantité de bon jus, 4 cuillerées de zestes de citron et d'oranges amères, émincés en julienne, cuits à l'eau. Faire bouillir le liquide, le lier légèrement avec de la fécule délayée ; faire réduire la sauce quelques minutes, lui mêler une poignée de petits raisins secs, lavés à l'eau tiède, 2 cuillerées d'amandes douces, émincées en filets, séchées au four, une pincée de poivre rouge d'Espagne, un brin de zeste d'orange verte ; retirer la casserole du feu, finir la sauce avec du suc de citron.

Fricandeau de daim, à la chipolata.

Parer une noix de daim ; la fendre horizontalement sur le milieu, sans cependant séparer les deux parties ; humecter avec la main le côté coupé, et battre légèrement la viande avec le couperet.

Piquer le fricandeau ; le faire macérer quelques heures, avec la valeur d'un verre de marinade cuite, et froide. L'égoutter, le placer dans une casserole foncée avec des débris de lard et de jambon, des légumes émincés, aromates, épices. Le faire braiser à feu modéré, en l'arrosant de temps en temps. Quand il est à peu près cuit, ajouter 4 saucisses cuites, divisées, puis une quinzaine de marrons légèrement grillés et épluchés ; couvrir la casserole, continuer la cuisson ; 20 minutes après, dresser le fricandeau sur un plat, l'entourer avec les marrons et les saucisses divisées, puis avec 2 douzaines de petites carottes, autant de petits oignons glacés. Allonger la cuisson avec un peu de sauce, la faire bouillir, la dégraisser ; la verser sur les garnitures, et dresser.

Quartier de cerf, sauce poivrade.

Le cerf est très abondant en Allemagne et en Angleterre ; mais les Anglais font peu de cas de cette viande. En France, ce gibier est peu usité. Le cerf

n'est vraiment bon à manger que quand il est jeune, c'est-à-dire de l'âge de 2 ans à 2 ans et demi ; plus tard, sa chair perd beaucoup de ses qualités ; dans tous les cas, il faut éviter de manger ce gibier à l'époque du *rut*, c'est-à-dire dans la seconde moitié du mois de septembre.

Couper le bout du manche à un quartier de cerf, enlever l'os du *quasi*. Saler la viande, la déposer dans un vase, l'arroser avec la valeur d'un litre de vinaigre, cuit ensemble avec des épices et aromates, et refroidi ; tenir le vase dans un lieu frais ; faire macérer la viande 24 heures. L'égoutter, l'éponger, en piquer la surface avec du lard ; la faire braiser 2 heures.

Quand le quartier est à point, glacer sa surface au pinceau, le tenir à la bouche du four quelques minutes.

Dans l'intervalle, allonger la cuisson avec un peu de jus ; la faire bouillir, la passer, la dégraisser, la lier avec un peu d'espagnole ; lui mêler quelques grains de poivre, un demi-verre de madère ou un peu de bon vinaigre ; faire réduire la sauce 10 minutes, la retirer ; dresser le quartier, en papilloter le manche, et verser la sauce au fond du plat, en la passant.

Cimier de cerf, à l'allemande.

Parer carrément le cimier ou la selle d'un jeune cerf ; écourter les os des côtes, enlever la peau des filets, et faire macérer la viande 24 heures dans une marinade cuite ; l'égoutter ensuite, la piquer sur les filets, la faire braiser avec une partie de sa marinade et du vin rouge. Quand elle est cuite, la retirer, la laisser refroidir à moitié ; en détacher les 2 filets ; émincer les chairs de ceux-ci en tranches, les remettre sur place ; dorer le dessus des filets au pinceau, les masquer avec une couche d'un centimètre d'épaisseur de mie de pain noir (*pumpernikel*) ou simplement de mie de pain bis ; assaisonnée avec un peu de sucre à la cannelle, et humectée avec du vin rouge. Cette couche doit rester solide ; la saupoudrer avec un peu de mie de pain sèche, l'arroser avec du beurre fondu. Poser la selle sur un plafond avec un peu de dégraissis ; la chauffer une demi-heure, à four doux, en l'arrosant de temps en temps avec du beurre fondu. Dresser la selle sur un plat, envoyer séparément une sauce aux cerises (page 468).

Filets d'élan, à la sauce poivrade.

L'élan est un animal dont la chair se rapproche de celle du bœuf ; quand elle est cuite, elle est un peu plus noire.

Parer un filet d'élan dans les mêmes conditions qu'un filet de bœuf ; le mettre

dans un vase en terre; mouiller à peu près à hauteur avec une marinade cuite et froide; le tenir ainsi 3 à 4 jours. L'égoutter alors, le piquer avec du lard, et le faire rôtir au four ou à la broche, en l'arrosant souvent; le débrocher, le dresser sur un plat avec un peu de jus, et envoyer en même temps une sauce poivrade.

On fait aussi rôtir les filets d'élan au four, à la crème aigre; mais il ne faut l'arroser avec celle-ci qu'alors qu'il est aux trois quarts cuit; servir le filet avec cette sauce, après l'avoir réduite avec un filet de vinaigre, et passée.

Selle de renne, sauce à l'orange.

Depuis quelques années on expédie de Russie, en hiver, dans les grands centres, des quantités de selles de renne. On peut les recevoir d'autant plus fraîches, qu'elles arrivent toujours gelées.

La viande de renne, par son goût et sa nature, comme comparaison, peut être classée entre le chevreuil et le daim : la viande est excellente à manger. Une selle de renne peut être servie comme relevé ou comme rôt.

Écourter les os de côtes de la selle, la laver avec du vinaigre tiède.

Si les gros filets sont couverts d'une couche de graisse, les laisser tels quels; si la graisse est absente, retirer la peau des filets, pour les piquer avec du lard. Dans les deux cas, faire rôtir la selle au four, avec du beurre, en l'arrosant. La servir en même temps qu'une sauce portugaise (page 471).

Pattes d'ours, à la russe.

On vend en Russie les pattes d'ours, écorchées. C'est un mets peu connu dans nos contrées, et peu appétissant pour les occidentaux.

Laver les pattes d'ours ; les essuyer, les plonger dans une marinade cuite, froide ; les faire macérer 2 ou 3 jours. Les cuire ensuite 7 à 8 heures dans une forte mirepoix au vinaigre. Quand elles sont tendres, les laisser à peu près refroidir dans leur cuisson. Les égoutter, les diviser chacune en quatre parties sur leur longueur; les saupoudrer avec du cayenne, les rouler dans du beurre fondu, les paner, les faire griller une demi-heure, à feu très doux. Les dresser sur un plat. Verser au fond de celui-ci une sauce piquante, réduite, finie avec 2 cuillerées de gelée de groseilles.

Quartier de chevreuil glacé. (Dessin 265.)

Parer un quartier de chevreuil en supprimant la peau superficielle ; l'as-

saisonner, le placer dans un vase en terre, l'arroser simplement avec un verre de madère, ou bien avec une marinade cuite, froide. Ajouter des aromates; le faire macérer 5 à 6 heures. L'égoutter, le piquer sur le haut avec du lard; le placer dans une casserole foncée en braise ; mouiller avec sa marinade et un



Fig. 265.

peu de bouillon; le faire cuire à court mouillement et à feu modéré, en l'arrosant de temps en temps; le faire glacer.

Au moment de servir, l'égoutter, le dresser, le papilloter, l'entourer avec une garniture composée de quenelles et d'olives; arroser les garnitures avec un peu d'espagnole, réduite avec une partie de la cuisson du chevreuil; envoyer le surplus dans une saucière.

Quartier de chevreuil à la broche.

En France, on mange généralement le chevreuil dénaturé par le séjour trop prolongé qu'on lui fait faire dans la marinade; c'est là tout simplement un préjugé des vieux temps, méthode erronée, peu conforme au bon goût.

On fait macérer les viandes de gibier par deux motifs : pour les attendrir ou pour leur enlever l'odeur et le goût trop prononcé de *sauvage*, comme par exemple celles du sanglier, du cerf ou du daim qui, sans cette précaution, seraient coriaces et souvent désagréables au goût; mais la chair du chevreuil est toujours tendre, et n'a aucune mauvaise odeur naturelle, quand elle est fraîche; dans ces conditions, le séjour prolongé dans la marinade, ne peut aboutir qu'à la dénaturer, sans lui apporter aucun avantage : renoncer à cette pratique vicieuse, c'est donc faire acte de raison.

Choisir un quartier de chevreuil frais; s'il était altéré par la mortification, ou s'il avait contracté superficiellement l'odeur de cave, le laver avec du vinaigre ou de l'eau tiède. Parer les chairs, en supprimant l'épiderme superfi-

ciel; enlever l'os du *quasi*, couper court celui du manche, et piquer avec du lard la surface supérieure.

Déposer le quartier de chevreuil dans une terrine, le saler, l'arroser avec quelques cuillerées d'huile, ajouter un oignon émincé, une poignée de feuilles de persil, le faire macérer ainsi quelques heures.

Une heure avant de servir, traverser le quartier de chevreuil avec une brochette en fer; fixer celle-ci sur broche, par les deux bouts, le faire rôtir, en l'arrosant avec du beurre fondu, mêlé avec la marinade, dans la lèchefrite; trois quarts d'heure après, débrocher le chevreuil, le dresser sur un plat, le papilloter, et envoyer en même temps une sauce poivrade.

Épigrammes de chevreuil aux truffes.

Parer 6 côtelettes de chevreuil; les faire mariner à cru; les ranger dans une casserole avec de l'huile; les tenir de côté et à couvert. — Avec leurs parures et quelques parties de viande maigre de veau, préparer une farce à quenelle; lui mêler 2 ou 3 cuillerées de truffes crues, coupées en petits dés; en prendre 6 cuillerées pleines, et poser ces parties sur la table farinée; les rouler avec la main afin d'en former 6 boudins de même forme et de même dimension que les côtelettes; les faire pocher. Aussitôt qu'ils sont maniables, les égoutter, les tremper dans des œufs battus, les paner.

Peler 5 ou 6 truffes de moyenne grosseur; les couper en tranches, les mettre dans une casserole avec un peu de madère. Avec les os et les parures de gibier, un peu de vin, du bouillon, aromates et épices, préparer un petit fumet de gibier; le passer, le dégraisser, le faire réduire, et le lier avec quelques cuillerées d'espagnole.

Quelques minutes avant de servir, faire sauter les côtelettes; quand elles sont cuites, les arroser avec un peu de glace; 2 secondes après, les retirer, les dresser en couronne sur un plat chaud, les alterner avec un boudin de farce, frit au beurre. Papilloter le manche des côtelettes et le bout pointu de chaque boudin; dresser dans le milieu le ragoût de truffes.

Côtelettes de chevreuil à la purée de marrons.

Couper une douzaine de côtelettes de chevreuil; les battre avec le couperet, les parer de jolie forme; les piquer toutes du même côté avec des lardons fins; assaisonner; les ranger, l'une à côté de l'autre, dans une casserole plate foncée avec des débris de lard et légumes émincés; mouiller juste à hauteur avec du bouillon non dégraissé; mettre le liquide en ébullition, le faire

réduire de moitié, et retirer la casserole sur feu modéré; finir de cuire ainsi les côtelettes.

Quand elles sont à point, les glacer au pinceau, les dresser en couronne, avec les os en bas, sur une couche de farce pochée sur plat.

Dresser dans le centre une purée de marrons ; l'arroser avec un peu de glace fondue, envoyer séparément une saucière de sauce madère.

Bigos, à la polonaise.

Cuire un kilogramme de bonne choucroûte; l'égoutter, la ranger, par couches, dans une casserole en terre, en entremêlant chaque couche avec des viandes cuites, coupées en morceaux, tels que : chevreuil, mouton, poulet, canard, jambon, saucisses, petit-salé ; couvrir la casserole, la tenir au four doux pendant une heure; la servir ensuite telle quelle. — Le *bigos* est un mets de prédilection des Polonais et des Russes, quand ils sont à la chasse ou en voyage.

Rissoles russes.

Couper en petits dés un morceau de filet de chevreuil rôti, et 2 truffes; mettre ce salpicon dans une casserole, le lier avec de la sauce brune, réduite, serrée. — Prendre le double du volume du salpicon de bonne choucroûte cuite, bien égouttée; la hacher, la mêler avec le salpicon; laisser refroidir l'appareil. — Étaler sur la table farinée une large abaisse de pâte à *koulibiak* un peu ferme ; avec cette pâte et l'appareil à choucroûte, préparer des rissoles un peu plus grosses qu'à l'ordinaire ; les ranger à mesure sur plaque, à distance; faire revenir la pâte à température douce. Dorer les rissoles, les cuire à four chaud. En les sortant, les dresser en buisson sur serviette.

Lièvre, à la provençale. (Dessin 266.)

Dépouiller un bon lièvre, jeune et frais, en laissant adhérer les oreilles à la tête ; les échauder pour en retirer le poil. Vider le lièvre, en mettant de côté le sang, le foie et le cœur. Couper les 4 pattes à la première jointure ; désosser le gras-de-cuisse.

Hacher le foie et le cœur du lièvre ; ajouter 5 à 600 grammes de hachis de porc, une pincée d'oignon, une de persil et une de thym, le tout haché.

Avec cet appareil, emplir le corps du lièvre; coudre l'ouverture ; puis brider le lièvre, en ramenant les cuisses du côté du ventre, afin de les maintenir avec une bride; enfoncer le bout des pattes de devant dans la poitrine du lièvre, les

maintenir également avec une bride, qui doit en même temps assujettir la tête entre les épaules. Flamber les chairs des filets et celles des cuisses ; les piquer avec du lard.

Embrocher le lièvre, en le traversant sur sa longueur avec une broche

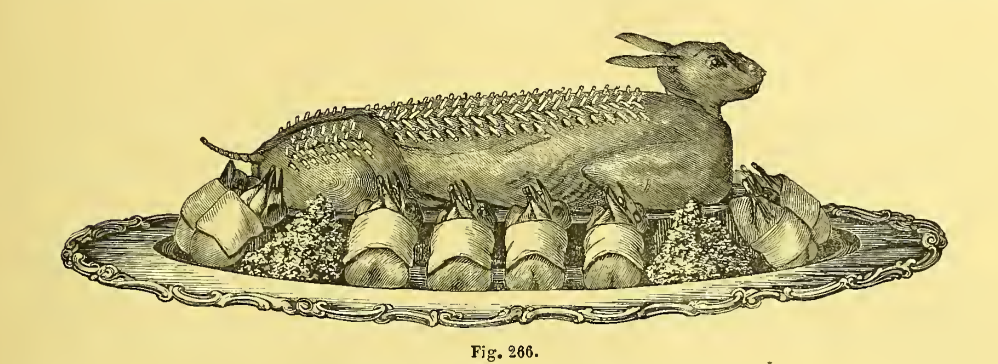


Fig. 266.

mince ; le faire rôtir trois quarts d'heure, en l'arrosant avec du beurre, mais avec de larges tranches de pain dessous. — Quand il est cuit, le saler, le débrocher, le débrider ; le dresser sur les tranches de pain, disposées en travers, sur un plat long.

Entourer le lièvre avec une douzaine de grives bardées, rôties. Envoyer en même temps une sauce hachée, légère, liée avec le sang du lièvre.

Lièvre à la crème.

Cette préparation n'est pas seulement commune en Allemagne, en Hollande, en Russie, en Pologne, elle l'est aussi dans les provinces du nord de la France, mais il est vraiment regrettable qu'elle ne soit pas plus généralisée.

Détacher les épaules d'un bon lièvre ; couper le haut du corps à l'extrémité du râble ; supprimer l'épiderme des filets et celui des cuisses ; les piquer avec du lard. Désosser le gras-de-cuisse afin de pouvoir rapprocher celles-ci, en les ficelant ; placer le lièvre dans un plat à rôtir, le saler ; l'arroser avec du beurre fondu, le cuire 20 minutes à four un peu chaud, en l'arrosant souvent avec la graisse ; mouiller avec la valeur de 2 ou 3 décilitres de bonne crème aigre ; finir de le cuire en l'arrosant avec sa cuisson.

Le dresser sur un plat long ; verser aussitôt dans le plat à rôtir, un peu de glace fondue, faire bouillir le liquide, en le tournant jusqu'à ce qu'il soit réduit et lié au point d'une sauce légère, mais de bon goût ; verser alors cette sauce sur le lièvre, en la passant.

Si on opérait avec de la crème douce, peu épaisse, on pourrait lier la sauce avec un peu de beurre-manié, et la finir avec un filet de vinaigre.

En Russie et en Allemagne, on sert ordinairement avec le lièvre, ainsi préparé, de la compote de *Preisselbeeren.*

Lièvre, à la bavaroise.

Détacher les filets d'un bon lièvre ; désosser les cuisses et les épaules, couper les viandes en gros carrés, les larder avec des truffes crues ; assaisonner.

Faire fondre 200 grammes de lard frais ; le verser dans une petite marmite en terre, en le passant ; ranger alors les viandes, par couches, dans la marmite, en les alternant avec une poignée de petit-salé coupé en petits dés ; saupoudrer celui-ci, ainsi que le lièvre, avec une poignée de panure ; continuer l'opération. Ajouter un bouquet garni, mouiller à hauteur avec du bon vin du Rhin ; fermer la marmite, ficeler et luter le couvercle avec de la pâte, la poser sur le feu ; au premier bouillon, la retirer sur des cendres chaudes. Cuire le lièvre 4 heures à feu très doux ; dresser ensuite les viandes dans un plat ; dégraisser la cuisson avec soin, la verser sur les viandes, en la passant. — Ce simple apprêt a bien son mérite.

Pain de lièvre, sauce poivrade.

Lever les chairs des épaules et des cuisses d'un lièvre ; en supprimer les nerfs et peaux dures ; les couper en petits carrés. Ajouter moitié de leur volume de lard, également coupé en carrés ; les faire revenir dans une poêle avec une cuillerée d'oignon haché, et des aromates ; assaisonner ; leur mêler le foie du lièvre coupé, leur faire réduire un peu de madère ; les laisser refroidir ; les piler ensuite avec un tiers de leur volume de filets de lièvre, crus, parés ; ajouter un morceau de panade, un morceau de beurre, puis 4 ou 5 jaunes d'œuf, l'un après l'autre ; passer cette farce au tamis ; la déposer dans une terrine, la travailler 2 minutes avec une cuiller ; la verser alors dans un moule uni, à cylindre, beurré ; la couvrir avec du lard, la faire pocher trois quarts d'heure au bain-marie.

Renverser le pain sur un plat ; le masquer avec une bonne sauce poivrade, préparée avec les os et les parures du lièvre.

Pâté de lièvre, à la saxonne.

Dépouiller un lièvre tendre, le vider ; détacher les épaules et les cuisses du

râble, les désosser. Parer les viandes, les couper, les hacher avec leur même poids de lard frais et 200 grammes de jambon cru. Quand elles sont bien hachées, les piler ; assaisonner ; ajouter quelques cuillerées de fines-herbes : champignons, persil et oignon.

Piquer les filets du râble, les couper en tronçons, les mettre dans une casserole avec du lard fondu, les cuire à moitié ; détacher les chairs des os, les tenir de côté.

Avec tous les os du lièvre, le cou, parures de jambon, racines, aromates et un peu de vin, tirer un bon jus. Quand il est passé et dégraissé, le faire réduire en demi-glace avec quelques cuillerées de madère ; le lier avec un peu de sauce ou de beurre-manié.

Masquer le fond d'un grand plat à tarte avec des bardes minces de lard ; masquer ce lard avec une couche de la farce préparée ; sur cette farce, dresser une couche de bonne choucroûte cuite avec 200 grammes de petit-salé, mais refroidie ; couper ce petit-salé en carrés, mêler ceux-ci avec les morceaux du lièvre et quelques truffes noires, crues, coupées en tranches. Dresser les viandes en dôme, sur la choucroûte ; les masquer avec une autre couche de choucroûte, et masquer celle-ci avec le restant de la farce. Humecter alors les bords du plat, les masquer avec une bande de pâte à foncer ; puis couvrir le pâté, le ciseler sur les côtés, le décorer, le dorer, le cuire au four une heure et quart ; en le sortant, lui infiltrer, par l'ouverture du haut, la sauce préparée ; le dresser sur un plat. — Ce pâté est excellent s'il est mangé bien chaud.

Pain de lièvre à la gelée. (Dessin 267.)

Piler les filets d'un lièvre cuit ; ajouter moitié de leur volume de foies de

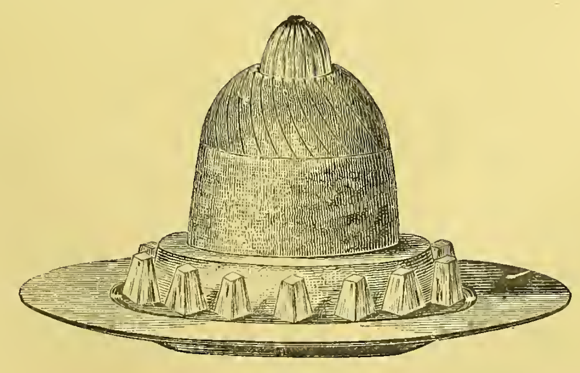


Fig. 267.

volaille, également cuits ; assaisonner, passer au tamis. Déposer la purée dans

une casserole, la délayer avec un tiers de son volume de sauce chaufroix, brune, tiède ; quand elle est à peu près froide, lui incorporer peu à peu, 150 grammes de bon beurre divisé en petites parties. Travailler vivement l'appareil jusqu'à ce que le beurre soit entièrement dissous; le verser aussitôt dans un moule à dôme, à cylindre ; le poser sur glace.

Une heure après, tremper le moule à l'eau chaude, et démouler le pain sur un fond-d'appui collé sur plat ; le glacer, le découper sur le haut ; emplir le vide du cylindre avec de la gelée hachée, et poser dessus un petit moule de gelée, décoré avec des truffes ; entourer la base avec des croûtons de gelée.

Filets de lièvre sautés, à l'allemande.

Lever les 2 filets d'un lièvre ; les parer, les assaisonner ; les ranger, l'un à côté de l'autre, dans une casserole plate avec beurre fondu. — Avec les os et débris du lièvre, préparer un jus. Quand il est passé et dégraissé, le mettre dans une casserole avec 4 cuillerées de vinaigre ; ajouter un bouquet garni ; faire réduire le liquide en demi-glace ; la lier avec de l'espagnole, de façon à obtenir une sauce légère ; faire réduire celle-ci quelques minutes, à feu vif ; ajouter 2 cuillerées de gelée de groseilles ; 5 minutes après, ajouter une poignée de petits raisins de Corinthe, ramollis à l'eau chaude ; lui donner quelques bouillons, la retirer du feu. — Faire pocher les filets ; les égoutter, les dresser sur un plat, les masquer avec la sauce.

Terrine de lièvre, aux truffes.

Éplucher avec soin 7 ou 8 bonnes truffes crues ; les couper en quartiers, les tenir à couvert. — Lever les chairs des épaules et des cuisses d'un lièvre ; les parer, les couper, les mettre dans une poêle avec du lard râpé et fondu, le foie et le poumon du lièvre, une pincée d'oignon haché, les pelures des truffes ; les sauter à feu vif quelques minutes, et les faire refroidir. Les piler ensuite avec leur même volume de lard frais, et le quart de celui-ci de viande maigre de porc, l'un et l'autre hachés. Quand la farce est finie, l'assaisonner ; la retirer dans une terrine.

Lever les filets du râble de lièvre ; les parer, les couper en carrés de moyenne grosseur, les mêler avec les truffes ; assaisonner aussi ; les arroser avec 3 cuillerées de cognac, autant de madère ; les faire macérer 2 heures ; les égoutter, les mêler avec la farce.

Avec cet appareil, emplir une terrine à pâté froid, proportionnée à la quantité ; le couvrir d'abord avec du lard, puis avec une abaisse de pâte ordinaire ;

poser la terrine sur un plafond, la cuire à four modéré une heure et demie ; la retirer, la laisser refroidir sous presse, la servir ensuite.

Paupiettes de filets de lièvre, au madère.

Détacher du râble les 2 filets d'un lièvre ; les parer, les couper transversalement sur le milieu ; diviser chaque moitié en deux parties, afin d'obtenir 8 filets, en forme de carré long ; les humecter, les battre avec le manche du couteau, les parer, les assaisonner des deux côtés.

Hacher finement les parures des filets, les filets-mignons et les rognons du lièvre ; ajouter à ce hachis un égal volume de lard haché, une pointe d'échalote, 4 cuillerées de champignons et de persil l'un et l'autre hachés, une poignée de panure fraîche et un œuf ; assaisonner.

Avec les os du lièvre, préparer un peu de bon jus ; le lier avec de l'espagnole.

Étaler sur chaque filet de lièvre une couche du hachis préparé ; les rouler sur eux-mêmes afin de former les paupiettes ; les ficeler, les ranger dans une casserole avec du beurre, les faire légèrement revenir ; mouiller à moitié de hauteur avec du madère et un peu de glace fondue ; les faire braiser sur feu modéré, en les arrosant ; les égoutter, les dresser sur un plat ; dégraisser leur cuisson, lui mêler la sauce, la faire réduire à feu vif jusqu'à ce qu'elle soit liée à point et succulente ; la verser sur les paupiettes.

Timbale de lièvre, à la milanaise. (Dessin 268.)

Beurrer un moule à timbale ; le décorer au fond et autour avec de la pâte à nouille, légèrement sucrée ; le foncer avec une pâte à foncer, préparée dans les proportions de 250 grammes de beurre pour 500 grammes de farine, 2 jaunes d'œuf, sel et eau : le décor est facultatif.

Hacher finement 250 grammes de chairs crues de lièvre ou de perdreau, parées ; leur mêler moitié de ce volume de foie-gras ou foies de poularde, simplement revenus à feu vif, autant de truffes crues, gros comme une noix de panade ; assaisonner le hachis, le lier avec un jaune d'œuf, l'enfermer dans un morceau de crépine ou dans un papier beurré, en lui donnant l'épaisseur d'un saucisson ; le faire pocher dans un fonds très gras ; le laisser à peu près refroidir dans sa cuisson ; le couper en tranches pas trop minces.

Peler 2 ou 3 grosses truffes ; les couper en tranches un peu épaisses, les arroser avec un peu de madère ; faire bouillir le liquide, simplement pour chauffer les truffes. Ajouter à celles-ci le double de leur volume d'escalopes

de foie-gras cuit, ni trop larges ni trop minces. — Avec les os et parures de gibier, préparer un peu de bon jus. Quand il est passé, le lier très légèrement, lui mêler le quart de son volume de sauce tomate; ajouter les pelures et la cuisson des truffes, un bouquet d'aromates, un morceau de jambon cru. Faire dépouiller cette sauce une demi-heure, sur le côté du feu; la passer ensuite.

Cuire à l'eau salée 5 à 600 grammes de gros macaroni; l'égoutter, le diviser de la longueur de 4 à 5 centimètres; le mettre dans une casserole, l'arroser avec une partie de la sauce, le faire mijoter un quart d'heure, de façon qu'il absorbe le liquide; le retirer du feu, lui incorporer 150 grammes de beurre

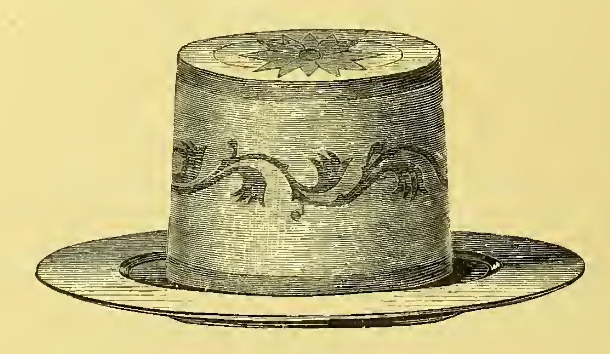


Fig. 268.

divisé en petites parties, une poignée de parmesan râpé; l'assaisonner; le laisser à peu près refroidir. Le ranger alors, par couches, dans la caisse de la timbale, en l'alternant avec les tranches de truffes, de foie-gras et celles du saucisson préparé.

Fermer la timbale avec un rond de pâte, la cuire au four, trois quarts d'heure; en la sortant, la renverser sur un plat, la cerner en dessus, et infiltrer à l'intérieur le restant de la sauce.

Filets de lièvre, à la russe.

Lever les 2 filets d'un lièvre ; les parer, en retirant l'épiderme supérieur; les faire macérer 2 heures dans une marinade cuite. Les égoutter, les piquer avec des lardons fins ; les saler, les arroser avec du beurre fondu, les envelopper sur leur longueur, chacun dans une demi-feuille de papier; les ficeler, les faire rôtir au four dans un petit plafond beurré. Quand les chairs sont roidies, les déballer; finir de les cuire, en les glaçant au pinceau, mais en les tenant vert-cuits.

Découper transversalement ces filets en biais, chacun en 5 ou 6 tranches, afin de les obtenir plus longues : les dresser en couronne sur un plat chaud ; emplir le puits avec un émincé de cèpes à la crème aigre (Voy. aux Légumes).

Civet de lièvre, à la provençale.

Le civet de lièvre est un mets national de la France ; on le prépare généralement bien dans toutes les contrées, mais j'avoue que c'est en Provence que je l'ai trouvé meilleur ; cela tient peut-être à ce que les lièvres, se nourrissant dans les montagnes aromatiques de ces riches contrées, possèdent un fumet plus vigoureux ; mais la science des cuisiniers provençaux n'y est pas non plus sans influence. Ce mets, dans sa simplicité bourgeoise, n'est pas moins excellent, s'il est préparé avec soin. — Pour civet, il n'est pas nécessaire que le lièvre soit très jeune ; il suffit qu'il soit bien en chair.

Vider le lièvre en mettant le foie, le poumon et le cœur de côté. Recueillir le sang dans un vase, lui mêler le suc d'un citron ou un filet de vinaigre. Distribuer le lièvre en morceaux de moyenne grosseur ; assaisonner.

Hacher 250 grammes de lard frais ; le faire fondre dans une casserole ; quand il est bien chaud, lui mêler les morceaux du lièvre, un gros oignon piqué de clous de girofle, grains de poivre, gousse d'ail, bouquet d'aromates composé avec thym, laurier et serpolet. Faire revenir les viandes à feu vif ; quand elles ont réduit leur humidité, ajouter 4 à 500 grammes de petit-salé blanchi, coupé en gros carrés. Quelques minutes après, mouiller avec une bouteille de vin rouge ; couvrir la casserole, faire réduire le liquide aux trois quarts. Saupoudrer les viandes avec 3 cuillerées de farine ; mouiller à couvert avec du bouillon chaud ; ajouter une poignée de pelures fraiches de champignon ; tourner le ragoût jusqu'à l'ébullition ; la sauce doit alors se trouver abondante et peu liée. Couvrir la casserole et, 5 minutes après, la retirer sur feu modéré. Cuire ainsi le ragoût 2 à 3 heures, selon le degré de tendreté du lièvre : sonder les viandes de temps en temps : elles ne doivent pas être trop cuites.

Quand le lièvre est cuit, dégraisser la sauce ; égoutter les morceaux, les ranger à mesure dans une autre casserole ; enlever le petit-salé avec l'écumoire, le mêler aux viandes. Ajouter à la sauce un peu de vin blanc ou de jus ; la passer au tamis, la faire réduire à feu vif, l'amener au point de consistance voulu ; la passer au tamis ; la lier alors avec le sang ; donner un seul bouillon, et verser sur les viandes. Dresser le civet, le garnir avec 3 à 4 douzaines de petits oignons glacés.

Civet de lièvre, à la mode de Bruxelles.

Dépecer un bon lièvre, propre, en réservant le sang et le foie. — Faire fondre du lard haché, dans une casserole ; ajouter les morceaux du lièvre, assaisonner ; faire revenir jusqu'à ce que les chairs soient bien saisies ; les saupoudrer alors avec une poignée de farine, et cuire celle-ci encore quelques minutes ; puis, mouiller avec vin rouge, un peu de vin blanc et de l'eau chaude ; ajouter un bouquet d'aromates et une gousse d'ail ; faire bouillir 10 minutes à feu vif, et retirer sur feu modéré pour finir de cuire les morceaux de lièvre : ils doivent rester plutôt fermes que trop cuits : un civet trop cuit n'est pas agréable à manger. Prendre alors les meilleurs morceaux avec une fourchette, les ranger dans une autre casserole ; mêler à la sauce 2 cuillerées de vinaigre, et la passer à la passoire fine, sur les viandes ; ajouter alors au ragoût quelques marrons grillés, épluchés, quelques champignons crus, petits oignons glacés, gros raisins de caisse ou pruneaux secs, blanchis. Cuire encore quelques minutes le ragoût ; puis le lier, sans ébullition, avec le foie du lièvre écrasé, délayé avec le sang du lièvre passé au tamis.

Dresser les viandes sur un plat, les entourer avec les garnitures, et verser la sauce dessus.

Civet de lièvre des chasseurs.

Préparer un civet de lièvre, en procédant comme il est dit pour le civet provençal, mais sans le lier au sang, et en remplaçant le vin rouge par du madère ; quand il est fini, lui mêler quelques champignons.

Couper quelques croûtons de mie de pain, forme ovale ; les cerner, les faire frire au beurre ; les vider, les emplir avec une purée soubise ; arroser celle-ci avec un peu de glace.

Au moment de servir, dresser le civet ; l'entourer avec les croûtons, l'arroser avec quelques cuillerées de bon rhum, chauffé dans un poêlon d'office et enflammé. Cette opération doit se faire dans la salle à manger même, afin que le plat arrive sur table bien enflammé.

Côtelettes de levraut aux truffes. (Dessin 269.)

Préparer un appareil de pain de levraut dans les conditions prescrites à la page 479 ; l'étaler sur une plaque, en couche lisse, ayant un centimètre d'épaisseur. Quand il est bien refroidi, le diviser (à l'aide d'un patron) en parties

ayant la forme et les dimensions d'une côtelette un peu marquante ; les glacer au pinceau, les décorer sur l'épaisseur, avec des détails de truffe; les napper à

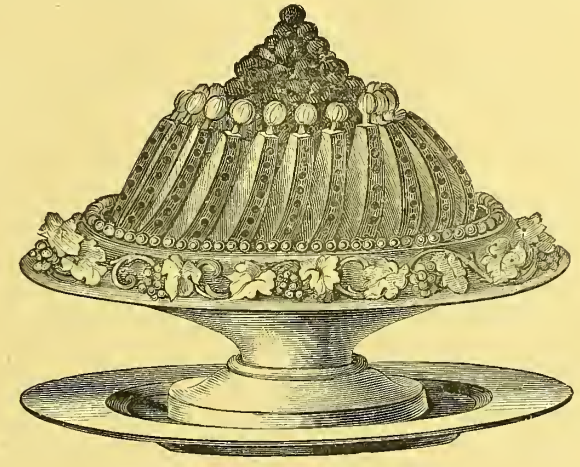


Fig. 269.

la gelée ; piquer à chacune une manchette ; les dresser en couronne ; emplir le centre avec un petit buisson de truffes.

Levraut rôti, sauce à l'archevêque.

Supprimer l'os des cuisses à un bon levraut, afin de pouvoir entrelacer les jambes; flamber ensuite les chairs du râble et des cuisses; les piquer avec du lard. Emplir le ventre du levraut avec des saucisses fraîches, nouées très courtes, revenues au beurre, entremêlées avec une farce au pain, avec persil haché et lard râpé; coudre l'ouverture; couper le bout des pattes de devant, afin de les enfoncer dans l'estomac du levraut; traverser celui-ci sur sa longueur avec une broche mince, le faire rôtir à feu vif, en l'arrosant avec du lard fondu; 40 minutes après, le débrocher, le dresser sur un plat long, envoyer séparément une sauce ainsi préparée :

Sauce à l'archevêque. — Mettre dans une petite casserole un oignon haché, bouquet de persil garni d'aromates (thym, laurier, serpolet, gousse d'ail), 4 ou 5 cuillerées de jambon coupé en petits dés; mouiller avec un grand verre de vin blanc, faire réduire le liquide de moitié; ajouter alors quelques cuillerées de bon jus ou de glace fondue; 2 minutes après, lier le liquide avec un morceau de beurre manié avec de la panure blanche; au premier bouillon, retirer la sauce du feu; lui mêler une pincée de poivre, persil haché, 2 cuillerées de câpres non pareilles.

Levraut sauté, à la provençale.

Distribuer un levraut en morceaux d'égale grosseur; les mettre dans une casserole avec du lard fondu, 3 petits oignons entiers, bouquet de persil, aromates et une gousse d'ail. Faire revenir les viandes 7 à 8 minutes, sur feu vif; retirer ensuite la casserole sur feu modéré.

Quand les viandes sont à peu près atteintes, les arroser avec un demi-verre de vin blanc et un peu de glace; faire bouillir le liquide jusqu'à ce qu'il soit à peu près réduit; enlever alors les morceaux de levraut avec une fourchette.

Mettre dans la casserole, 4 tomates hachées, et 300 grammes de jambon cru, dessalé, coupé en dés; quand les tomates ont réduit leur humidité, les arroser avec quelques cuillerées de sauce brune; enlever les oignons et le bouquet, ajouter une pincée de poudre de piment. Masquer les morceaux de levraut avec ce ragoût; l'envoyer.

Timbale de levraut.

Dépecer un jeune levraut en moyens morceaux ; mettre ceux-ci dans une casserole avec du lard fondu, 2 cuillerées d'oignon haché, 250 grammes de petit-salé blanchi, coupé en carrés; faire revenir à bon feu; assaisonner. Quand les viandes sont roidies, leur mêler une quinzaine de gros champignons frais, coupés chacun en quatre parties; mouiller avec un verre de vin blanc. Couvrir la casserole, faire vivement réduire le liquide, et laisser refroidir l'appareil.

Beurrer un moule à timbale; le saupoudrer, au fond et autour, avec une poignée de nouilles émincées. Foncer alors le moule avec de la pâte à foncer; masquer la caisse, au fond et autour, avec une couche mince de hachis préparé avec autant de maigre de porc que de lard frais; emplir alors le vide avec le ragoût de levraut, le masquer avec une couche de hachis, le couvrir avec un rond de pâte, en le soudant avec celle des bords.

Cuire la timbale 4 à 5 quarts d'heure, à four modéré. En la sortant, la renverser sur un plat; l'ouvrir sur le dessus, pour introduire à l'intérieur un peu d'espagnole légère, réduite avec les pelures des champignons, puis mêlée avec quelques petites quenelles pochées.

Petits aspics de levraut. (Dessin 270.)

Avec des truffes, décorer le fond et les parois de 14 grands moules à dariole, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise. Ranger ces moules dans une casserole plate avec de la glace pilée autour, les chemiser à la gelée.

Préparer un appareil de pain de levraut, en procédant comme il est dit à la page 479; lui mêler un salpicon de truffes cuites, et avec lui, emplir le vide des moules.

Coller sur le fond d'un plat, un petit support en bois, à gradin, masqué de pâte. Faire prendre une couche de gelée au fond du plat.

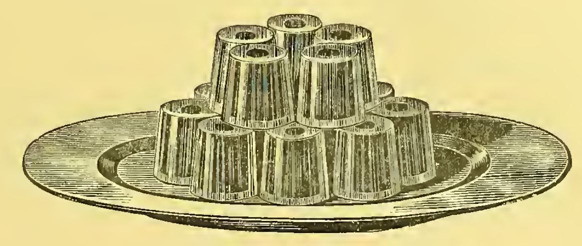


Fig. 270.

Un quart d'heure avant de servir, tremper vivement les moules à l'eau chaude, en démouler 8 sur le fond du plat, autour du montant; en dresser 6 autour du deuxième gradin.

Lapereaux grillés, à l'anglaise.

Retirer la peau des filets, à 3 râbles de petits lapins de champs ; les assaisonner; les rouler dans du beurre fondu, mêlé avec quelques jaunes d'œuf; puis, les rouler dans la panure fraîche. Les faire griller à point, des deux côtés, en les retournant et les arrosant avec du beurre; les dresser sur un plat, avec un peu de bon jus réduit.

Boudins de lapereau, aux petits-pois. (Dessin 271.)

Avec 500 grammes de filets de lapereau, préparer une farce à quenelle, dans

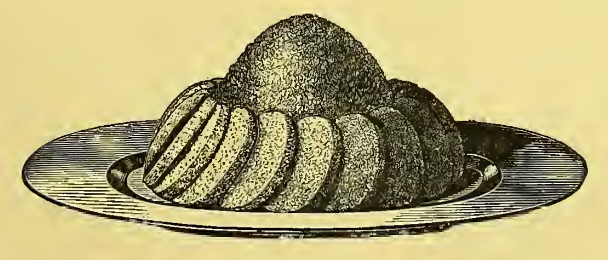


Fig. 271.

les mêmes proportions que celle de faisan (Voy. page 493); lui incorporer 4 cuillerées de fines-herbes cuites; l'envelopper alors dans une feuille de papier

beurré, en donnant à la masse un profil ovale. Coller le papier, le plonger à l'eau bouillante; 2 secondes après, retirer la casserole sur le côté, de façon que la farce poche, sans ébullition, 10 ou 12 minutes. — Cette méthode de pocher la farce pour boudins est très pratique.

Quand la farce est refroidie, la déballer, la diviser transversalement en tranches; tremper celles-ci dans des œufs battus, les paner, les faire colorer, des deux côtés, au beurre fondu, épuré; les dresser en couronne sur plat ; emplir le centre avec une garniture de petits-pois cuits à l'eau salée, liés avec un morceau de beurre.

Lapin de garenne [1], au cary

Dépecer en morceaux les râbles et cuisses de 2 ou 3 lapins; les mettre dans une casserole avec du beurre et 200 grammes de petit-salé coupé en gros dés; faire revenir sur feu modéré, sans faire prendre beaucoup de couleur; assaisonner ; les saupoudrer avec autant de farine que de poudre de cary, les faire revenir encore quelques secondes; mouiller à couvert avec du bouillon. Tourner le liquide jusqu'à l'ébullition; 5 minutes après, retirer la casserole sur feu modéré.

Dix minutes avant de servir, passer la sauce au tamis; mêler au ragoût 2 gros oignons coupés en dés, assaisonnés, colorés et cuits au beurre, dans une poêle, sur feu très doux ; lier la sauce avec 2 jaunes d'œuf, délayés avec un peu de crème ; le dresser sur un plat; envoyer séparément du riz cuit à l'indienne.

Faisan piqué rôti. (Dessin 272.)

Plumer un bon et beau faisan mâle, mortifié à point, en réservant le cou avec la peau et les plumes : mettre aussi de côté les plumes de la queue.

Quand il est vidé et flambé, en remplir l'estomac avec 200 grammes de lard pilé avec son foie et quelques foies de volaille cuits, passés au tamis. Le brider de jolie forme ; le piquer avec du lard sur les 2 filets et sur les cuisses.

Le fixer sur broche, en appuyant ses pattes sur un tampon de papier, afin qu'elles ne se brisent pas à la cuisson ; le cuire à bon feu 40 à 50 minutes avec de larges croûtes de pain disposées dans la lèchefrite, en l'arrosant souvent au pinceau ; avec du beurre.

Dans l'intervalle, traverser le cou du faisan avec un solide fil de fer, et piquer

1. Les lapins de garenne sont les lapins de champs.

celui-ci sur un croûton frit, collé sur le bout d'un plat long, de façon à maintenir le cou droit.

Quand le faisan est à point, le saler, le débrocher, le débrider, le poser sur

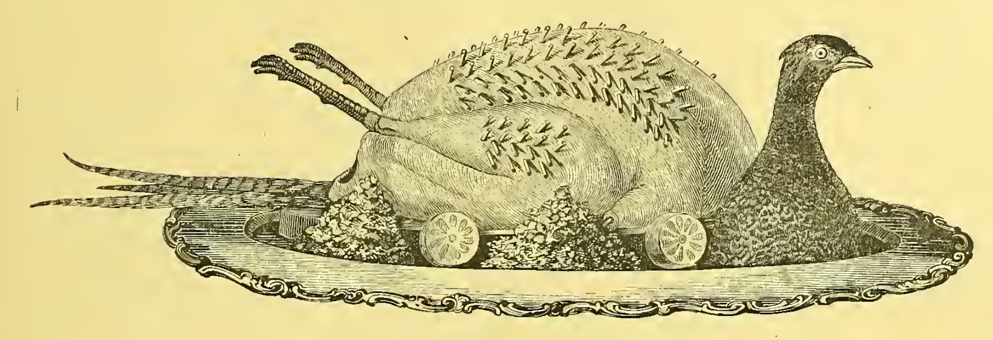


Fig. 272.

les tranches de pain de la léchefrite, dressées sur le centre du plat ; l'entourer avec des citrons coupés, et un bouquet de cresson de chaque côté. Glisser les plumes de la queue du faisan entre les tranches de pain et le plat ; envoyer une saucière de bon jus.

Faisan à la silésienne.

Laver un kilogramme de bonne choucroûte ; la faire cuire avec de la graisse d'oie, un morceau de petit-salé, blanchi, et un peu de bouillon.

Brider un bon faisan de l'année, gras et mortifié sans excès ; le faire colorer à feu vif, avec du beurre. — Faire blanchir 4 à 5 douzaines d'huîtres de *Cancale* ou du *Holstein*, avec un verre de vin blanc; les égoutter, en conservant la cuisson ; les rafraîchir, les parer et les tenir à couvert.

Avec la cuisson des huîtres et un peu de bouillon, préparer une petite sauce blonde, légèrement consistante.

Deux heures et demie après que la choucroûte est au feu, lui mêler un verre de champagne. Au bout d'un quart d'heure, ajouter le faisan coloré. Une heure après, le faisan et la choucroûte doivent se trouver cuits à point.

Égoutter le faisan, et faire réduire à bon feu le mouillement de la choucroûte ; la retirer, lui mêler aussitôt les huîtres et la sauce, la dresser sur le centre d'un plat; faire un creux dans le milieu de la choucroûte, et ranger au fond le petit lard coupé en tranches; sur celles-ci, dresser le faisan découpé en 6 ou 8 parties, en les arrosant avec un peu de bonne sauce.

Faisan à la bohémienne.

Vider un bon faisan jeune et mortifié à point; le vider par l'estomac, sans aire d'autre ouverture.

Désosser une grosse et bonne bécasse mortifiée; en supprimer toute la peau, couper les chairs des filets en carrés, leur mêler 3 à 4 truffes crues, coupées comme les chairs; les saler légèrement, les saupoudrer avec une pincée d'épices, les arroser avec 2 cuillerées de madère, les faire macérer 2 heures. Leur mêler un égal volume de lard pilé, et avec cet appareil, emplir le corps du faisan; le brider, l'envelopper dans une crépine de porc.

Mettre dans une casserole les intestins de la bécasse avec son foie et celui de 2 volailles, un brin d'échalote, la moitié des pelures des truffes et enfin un morceau de beurre; faire revenir, assaisonner; les piler, les passer au tamis.

Mêler à cet appareil 2 cuillerées de glace fondue, une pointe de *paprika* ou de cayenne, et, avec lui, masquer, garnir 8 croûtes de pain, coupées de forme ovale, cernées, frites au beurre, puis vidées.

Cinquante minutes avant de servir, faire rôtir le faisan à la broche, avec 4 grosses tranches de pain placées dans la léchefrite; l'arroser de temps en temps avec du beurre. Aussitôt qu'il est cuit, le débrocher; le dresser sur un plat sur les grosses tranches, et l'entourer avec les croûtes garnies. Envoyer à part une saucière de bon jus réduit ensemble avec le restant des pelures de truffe.

Faisan farci, à la tartare.

Emplir l'estomac et le corps d'un bon faisan, propre ; l'enfiler à une broche mince, sans le piquer ni le larder; le faire rôtir à la napolitaine, c'est-à-dire entre deux rangées de braise de charbon de bois, en l'arrosant avec du beurre ; le saler.

En le sortant de la broche, le dresser sur plat, entier ou découpé; l'entourer avec des *schaschliks* ou brochettes préparées avec des filets de mouton, alternés avec des carrés de lard et jambon, crus. (Page 332).

Faisan rôti, découpé. (Dessin 273.)

Brider et barder un bon faisan ; le faire rôtir à bon feu 40 à 50 minutes, selon qu'il est plus ou moins mortifié.

Quand il est à point, le saler, le débrocher ; le découper en 5 parties; couper ensuite la carcasse en deux, sur le travers, et dresser les 2 morceaux sur le cen-

tre du plat; poser les 2 cuisses en long, les 2 ailes et le haut-de-poitrine sur le centre. Entourer le faisan avec du cresson, glacer les membres au pinceau, et envoyer séparément une saucière de bon jus. — Si on sert le faisan sans cresson, on peut mettre le jus dans le plat.



Fig. 273.

Ce rôti est disposé pour être présenté aux convives; mais afin que chacun puisse y trouver un morceau à sa guise, et pas trop gros, les filets peuvent, sans inconvénient, être divisés en deux parties, et remis en forme; il en est de même des cuisses. Quant au haut-de-poitrine, on peut indifféremment le diviser en long ou en travers.

Sauté de faisan aux truffes.

Dépecer un faisan en 6 parties, en coupant le haut-de-poitrine en deux; faire cuire d'abord les cuisses avec du beurre; leur mêler ensuite les filets et haut-de-poitrine; ajouter un petit oignon et un bouquet garni d'aromates. Assaisonner les viandes, les retourner, et finir de les cuire à feu modéré.

Dans l'intervalle, peler 5 à 6 truffes crues; les couper en lames, les tenir à couvert. — Avec les carcasses et les abatis du faisan, préparer un petit fumet. Quand il est passé, le faire réduire, le lier avec de l'espagnole, lui mêler les pelures des truffes et quelques cuillerées de madère. Passer ensuite cette sauce, la tenir au chaud.

Quand le faisan est à peu près cuit, retirer le bouquet et l'oignon; lui mêler les truffes émincées, et 4 cuillerées de madère; finir de le cuire à couvert et à feu vif, en faisant réduire le vin. L'égoutter ensuite; diviser les cuisses et les filets, chacun en deux parties, les dresser en buisson sur un plat; égoutter la graisse de la casserole, et verser la sauce sur les truffes; lui donner un seul bouillon, la verser sur le faisan.

Pâté de faisan, façon de Strasbourg. (Dessins 274, 275.)

Avec un kilogramme et demi de farine, 250 grammes de beurre, l'eau nécessaire et sel, préparer une pâte à dresser (page 184) ; la fraiser trois fois ; la laisser reposer 2 heures.

Préparer 800 grammes de hachis avec moitié chairs maigres de porc, moitié viandes de gibier : faisan, coq de bois ou perdreau ; mêler ces viandes avec un égal volume de lard salé, ajouter 5 à 600 grammes de gratin de foie ; les piler ; assaisonner de bon goût ; passer au tamis. Mêler alors à la farce quelques cuillerées de truffes hachées.

Dépecer un faisan, par membres ; les désosser ; couper les chairs en morceaux,

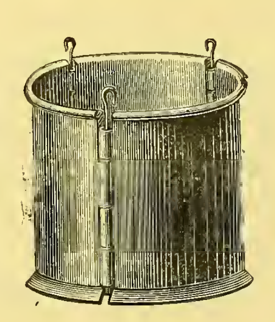


Fig. 274.



Fig. 275.

les déposer dans une terrine avec un égal volume de foie-gras, 500 grammes de lard blanchi, coupé en petits dés, quelques truffes crues, pelées, coupées en quartiers ; assaisonner ; les arroser avec quelques cuillerées de madère, faire macérer 2 heures.

A l'aide d'un sachet en flanelle contenant de la farine, saupoudrer les parois d'un moule à pâté de Strasbourg [1] uni et à charnières; le poser sur un plafond couvert de papier; le foncer avec la pâte à dresser, en formant d'abord une sorte de caisse avec la pâte ; la monter ensuite, en la pressant, peu à peu, avec les mains, afin de la maintenir d'une égale épaisseur sur toutes les surfaces : c'est là un point très essentiel.

Quand la pâte dépasse les bords du moule de 2 centimètres, masquer les parois et le fond avec une couche de la farce préparée ; emplir ensuite le vide, en alternant les viandes de faisan et la farce. Monter l'appareil en dôme, le

1. On vend à Paris des moules à pâtés de Strasbourg dont les parois sont estampées, de façon à imiter le pinçage de la pâte.

masquer d'abord avec une couche mince de farce, et ensuite avec une abaisse en pâte ; souder les bords de cette abaisse avec la bande du tour ; égaliser celle-ci, la pincer sur le haut.

Orner le dôme avec une couronne de ronds en pâte; faire une cheminée sur le centre du dôme. Une heure après, enlever le moule, en décrochant les charnières ; pincer toute la surface extérieure des parois, dans le genre représenté par le dessin. Dorer le dôme du pâté ; envelopper les parois avec des feuilles de papier-ministre, à défaut de celui-ci, avec du demi-carton, légèrement beurré ; les ficeler solidement afin d'éviter que le pâté ne se déforme à la cuisson.

Couvrir le pâté avec du papier ordinaire, le cuire 3 heures à four modéré, mais bien atteint.

Une demi-heure après qu'il est sorti du four, lui infiltrer, par le haut, la valeur de 2 décilitres de bonne gelée d'aspic, mêlée avec 4 cuillerées de glace et autant de madère. Laisser refroidir 12 heures le pâté avant de le servir.

Pain de faisan à la Montglas.

Préparer une farce à quenelle comme pour les quenelles de faisan aux truffes; la travailler quelques minutes dans une terrine, à l'aide d'une cuiller, en incorporant quelques cuillerées de glace fondue ; avec cette farce emplir un moule à bordure uni ou façonné, beurré ; la faire pocher 40 minutes.

Émincer en montglas 3 à 4 truffes noires, cuites ; leur mêler autant de champignons cuits et autant de langue écarlate, l'un et l'autre coupés comme les truffes ; placer cette montglas dans une casserole, la lier avec un peu de bonne espagnole réduite avec du fumet de faisan et les pelures des truffes; la tenir au chaud.

Au moment de servir, renverser le pain sur un plat ; en éponger le beurre, verser la montglas dans le centre du pain, et masquer celui-ci avec le restant de la sauce.

Quenelles de faisan aux truffes. (Dessin 276.)

Piler 300 grammes de chairs fraîches de faisan, parées. — Mettre dans le mortier 200 grammes de panade préparée avec de la farine de riz; la broyer, lui mêler les chairs de faisan; piler cette farce 7 à 8 minutes ; ajouter 200 grammes de beurre fin; quand il est bien mêlé, incorporer 2 jaunes d'œuf ; assaisonner. Trois minutes après, la passer; la déposer dans une terrine, la travailler quelques secondes à la cuiller, afin de la lisser ; lui incorporer peu à peu quelques cuillerées de sauce blonde, froide, réduite au fumet

de faisan et avec un peu de glace. En essayer une petite partie ; puis, mouler une quinzaine de quenelles, à la cuiller (page 317).

Les faire pocher ; les dresser en couronne sur une mince couche de farce

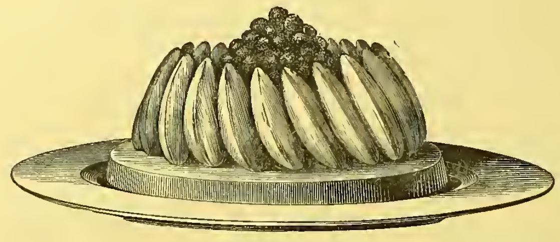


Fig. 276.

pochée sur plat ; dresser dans le centre de la couronne une garniture de petites truffes cuites ; masquer avec une bonne sauce brune, réduite au fumet de faisan, ensemble avec les pelures des truffes ; verser le surplus de la sauce dans une saucière.

Soufflé de faisan. (Dessin 273.)

Piler les chairs d'estomac d'un faisan cuit ; ajouter moitié de leur volume de riz cuit à sec, ainsi que le foie du faisan, cuit ; piler de nouveau l'appareil, lui mêler 3 cuillerées de sauce brune, réduite très serrée, avec un peu de bon fumet, tiré des parures du faisan et des truffes ; assaisonner de bon goût ; le passer

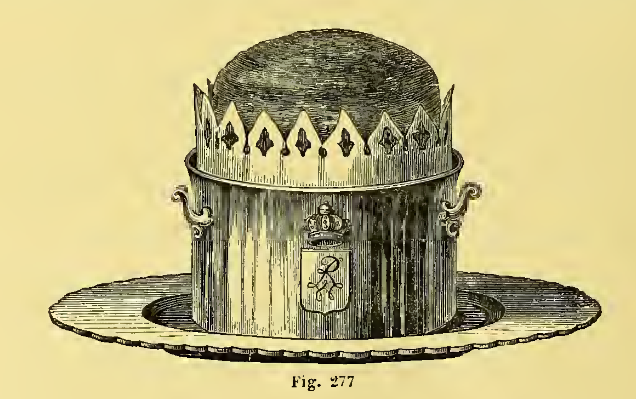


Fig. 277

à la passoire fine ou à l'étamine ; le mettre dans une casserole, le chauffer, lui incorporer, hors du feu, 6 à 7 jaunes d'œuf crus, et 100 grammes de beurre fin ; le travailler vivement 3 minutes, lui incorporer ensuite 4 ou 5 blancs fouettés.

Beurrer une casserole à soufflé ; l'emplir à moitié avec une partie de l'appareil ; appliquer alors, contre les parois intérieures de la casserole, une bande

de papier déchiquetée, large de 6 centimètres, dont 3 seulement doivent dépasser les bords.

Finir de remplir la casserole, en maintenant le papier contre les parois : la poser sur un plafond masqué avec une couche de cendres. Cuire le soufflé, à four doux, 25 à 30 minutes. En sortant la casserole, l'essuyer, la poser sur un plat chaud. — Ces soufflés, ne pouvant résister longtemps à l'action de l'air, doivent être mangés aussitôt cuits.

Faisandeaux à la piémontaise

Dépecer 2 petits faisans, chacun en 5 ou 6 parties. — Avec les cous, les gésiers, les pattes et les carcasses, tirer un fumet; le faire réduire, le lier avec un peu de sauce brune.

Ranger les cuisses des faisans dans une casserole plate, avec du beurre; les faire revenir ; quand elles sont à moitié cuites, ajouter les filets et hauts-de-poitrine, 2 petits oignons émincés, 200 grammes de jambon coupé en dés, un bouquet de persil garni d'aromates ; finir de les cuire tout doucement, à la bouche du four, en les retournant.

Quand ils sont à point, les retirer sur une assiette, les parer ; séparer le pilon des cuisses. — Égoutter le beurre de la casserole, et verser la sauce dans celle-ci ; donner 2 bouillons ; ajouter les morceaux de faisan, les chauffer sans ébullition ; les dresser dans une bordure de risot, renversée sur un plat, en les entremêlant avec des truffes blanches de Piémont, pelées, émincées, mais crues. — Passer une partie de la sauce sur les faisans, envoyer le surplus dans une saucière.

Paon rôti à la crème aigre.

Brider un jeune paon ; le mettre dans un grand plat à rôtir avec du beurre ; le saler, le faire revenir à four modéré, en le retournant. Une demi-heure après, l'arroser avec la valeur de 2 verres de crème aigre, et finir de le cuire, en l'arrosant de temps en temps avec cette crème. Le débrider, le dresser ; ajouter un peu de jus à sa cuisson, la faire réduire vivement jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce, la verser sur le paon, en la passant.

Perdreaux à la lithuanienne.

Mêler, dans une terrine, 200 grammes de beurre, avec de la panure fraîche, en quantité suffisante pour former une pâte ferme ; ajouter sel, poivre et persil haché. — Faire rôtir 2 perdreaux tendres ; les diviser sur la lon-

gueur, chacun en trois parties; diviser la pâte en 4 parties ; en placer une de chaque côté de l'estomac; reformer aussitôt le perdreau, et faire la même opération avec l'autre ; les placer, l'un à côté de l'autre, dans une casserole étroite; les arroser avec du beurre fondu; les tenir un quart d'heure, à couvert, à la bouche du four, en les arrosant de temps en temps. Les dresser sur un plat, et mêler le suc de 3 citrons au beurre de la casserole; lui donner un seul bouillon, le verser sur les perdreaux.

Perdreaux grillés, sauce au chasseur Polonais.

Choisir des perdreaux gras et très jeunes; les plumer, les vider, les flamber, les couper chacun en deux ,sur leur longueur ; assaisonner chaque moitié, puis les rouler dans de l'huile, les paner, les faire griller à feu vif, en les retournant et les arrosant; les dresser ensuite sur un plat, les envoyer avec la sauce suivante :

Sauce au chasseur polonais. — Hacher un oignon et une échalote ; les mettre dans une casserole avec quelques cuillerées de petit-salé coupé en dés et un bouquet d'aromates ; les faire revenir quelques minutes; ajouter quelques cuillerées de champignons hachés ; en faire réduire l'humidité. Mouiller avec 2 décilitres de jus; ajouter les foies des perdreaux, hachés ; donner encore quelques minutes d'ébullition, et lier avec une poignée de panure fraîche, mêlée avec 100 grammes de beurre. Ajouter persil et poivre; tourner la sauce jusqu'à ce que le beurre soit dissous, la finir avec le suc de 2 citrons.

Perdreaux à la choucroûte.

Laver 1 kilogramme de choucroûte; la laisser bien égoutter, la mettre dans une casserole avec de la graisse d'oie ou du bon dégraissis de braise, un bouquet garni, une carotte et 250 grammes de petit-salé blanchi ; la mouiller avec la valeur de 4 décilitres de bouillon, la couvrir en dessus avec un large morceau de couenne d'un jambon cuit, si c'est possible. Faire bouillir le liquide 10 minutes ; couvrir la casserole, la retirer sur feu doux, ou la placer à la bouche du four. Cuire la choucroûte 3 à 4 heures, en la tenant un peu ferme.

Dans l'intervalle, brider 2 gros perdreaux, avec les pattes en dedans ; les piquer ; les faire revenir dans une casserole avec du beurre ; quand ils sont à moitié cuits, les retirer du feu.

Quand la choucroûte est à peu près cuite, l'arroser avec un verre de vin blanc, sec ; faire réduire le liquide à bon feu. Retirer le petit-salé, la couenne et les légumes, lui mêler les perdreaux, la retirer sur feu très doux. — Un quart d'heure après, lier la choucroûte avec un peu de sauce, la dresser sur

un plat, et dresser les perdreaux dessus, après les avoir débridés ; les entourer avec le petit-salé, paré, coupé ; les glacer au pinceau, et les envoyer.

Perdreaux à l'italienne.

Brider 3 perdreaux ; les faire revenir 5 à 6 minutes, dans une casserole ; les ranger ensuite de façon qu'ils forment le triangle, en laissant un vide au milieu ; placer dans ce vide quelques petits oignons colorés, quelques carottes, les uns et les autres blanchis, 200 gr. de jambon cru, coupé en gros dés, 2 gousses d'ail, et un bouquet d'aromates. Mouiller à hauteur avec un verre de marsala sec et du bouillon ; faire bouillir le liquide à feu vif, 5 minutes ; finir de cuire les perdreaux à la bouche du four.

Au moment de servir égoutter leur cuisson, en la passant ; la dégraisser, la lier avec un peu de sauce tomate ; faire réduire quelques minutes, verser sur les perdreaux ; les faire mijoter 10 minutes ; les égoutter, les dresser sur plat, avec les garnitures autour.

Perdreaux sautés, à la diplomate.

Détacher les cuisses de 4 perdreaux, en retirer les chairs ; les parer, les mêler avec un égal volume de chairs de volaille ou de gibier, et, avec elles, préparer une farce à quenelle ; avec cette farce, emplir un moule à bordure, beurré ; la faire pocher au bain-marie.

Couper les estomacs des perdreaux, chacun en trois parties ; les ranger dans une casserole plate, avec du beurre, un petit oignon, bouquet d'aromates, sel et poivre. — Couper en morceaux les carcasses et les os ; avec elles, préparer un peu de fumet.

Éplucher et peler 5 ou 6 bonnes truffes fraîches ; les couper en dés et les tenir de côté. — Mettre les pelures dans une casserole plate, avec la valeur d'un verre de bonne béchamel, faire réduire la sauce, en incorporant, peu à peu, le fumet tiré des carcasses ; la passer à l'étamine, la tenir au chaud.

Faire sauter les poitrines et les filets de perdreau, à bon feu, en les retournant. Quand ils sont à peu près à point, ajouter les truffes coupées en dés, et 4 cuillerées de madère ; finir de cuire les perdreaux et les truffes à feu modéré.

Renverser la bordure sur un plat dont le fond est masqué d'une couche de farce pochée ; dresser les filets et les poitrines de perdreau dans le centre ; retirer oignon et bouquet de la casserole ; en égoutter la graisse, et verser la sauce dedans. Ajouter aux truffes, 150 grammes de maigre de jambon cuit,

coupé en montglas ; donner 2 bouillons à la garniture, et, avec elle, masquer les perdreaux.

Perdreaux aux choux.

Brider 4 perdreaux avec les pattes en dedans; les faire revenir avec du beurre, finir de les cuire avec des choux braisés en bouquets, un morceau de petit-salé et quelques saucisses; les égoutter aussitôt cuits.

Égoutter les choux sur une passoire, en extraire la graisse, les dresser symétriquement sur un plat, avec le petit-salé coupé et les saucisses; dresser les perdreaux en dessus, entiers ou découpés; les glacer, envoyer en même temps une saucière d'espagnole.

Perdreaux rouges, à la piémontaise.

Brider 3 perdreaux avec les pattes en dedans; masquer l'estomac avec des tranches de citron; soutenir celles-ci avec des bardes de lard.

Foncer une casserole plate, avec des débris de lard et de jambon, beurre, légumes émincés, bouquet d'aromates; poser les perdreaux sur ce fond, les faire revenir ; puis les mouiller avec un décilitre de vin blanc sec; finir de les cuire à la bouche du four, en les retournant. Les débrider, les découper chacun en 5 parties; les ranger dans une casserole, les arroser avec un peu de glace et de sauce tomate, les tenir au bain-marie. — Préparer un petit appareil de pouleinte; le finir avec beurre et parmesan; le verser dans un moule à bordure beurré; le laisser raffermir 8 à 10 minutes ; le renverser sur un plat. Dresser alors les membres de perdreau dans le puits de la bordure : les cuisses au fond, les filets et hauts-de-poitrine en dessus; les arroser avec la sauce.

Perdreaux gris rôtis, à la polonaise.

Brider 2 perdreaux gris, les faire revenir dans une casserole avec du beurre; quand ils sont à moitié cuits, les mouiller avec la valeur d'un demi-verre de crème aigre ; finir de les cuire, en les arrosant. Les égoutter ensuite, les débrider, les dresser sur plat. Verser un peu de bon jus dans la casserole, faire réduire le liquide, jusqu'à ce qu'il soit succulent ; le finir avec le suc d'un citron ; le passer sur les perdreaux.

A défaut de crème aigre, on peut employer de la bonne crème double, et finir la sauce, après l'avoir réduite, avec un filet de vinaigre.

Cette méthode donne un excellent résultat.

Perdreaux à la sybarite.

Vider 2 perdreaux par l'estomac ; désosser 2 bécassines. — Peler 2 truffes crues; piler les pelures avec les foies cuits des bécassines et des perdreaux, ainsi qu'avec un morceau de moelle crue, de bœuf; assaisonner l'appareil, le passer au tamis, lui mêler les truffes crues, coupées en petits dés. Assaisonner les chairs intérieures des bécassines, poser une partie de l'appareil sur le centre de chacune d'elles, les rouler sur elles-mêmes, les introduire, une dans chaque perdreau ; emplir l'estomac de ceux-ci avec le restant de l'appareil; les brider, les saler, les envelopper dans un carré de crépine de porc. Vingt-quatre heures après, traverser les perdreaux avec une brochette mince, les fixer sur une broche, les faire rôtir 25 minutes à bon feu ; les débrocher, les débrider, les dresser sur un plat avec du bon jus réduit

Perdreaux aux choux rouges.

Pour cet emploi, il n'est pas nécessaire que les perdreaux soient tout à fait jeunes.

Émincer 2 petits choux rouges; les mettre dans une casserole en terre ou en fer émaillé, avec un oignon, du lard fondu ou du saindoux; les faire revenir à feu modéré, jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité. Ajouter alors un morceau de petit-salé (250 grammes) et un verre de vin blanc ; faire bouillir le liquide ; 10 minutes après, retirer la casserole sur le côté du feu, finir de cuire les choux.

Brider 2 perdreaux; les faire revenir avec du beurre, simplement pour les colorer; les mettre dans les choux, et finir de les cuire ensemble : les choux doivent rester un peu ferme et de belles couleur. Aussitôt les perdreaux cuits, les égoutter, les débrider ; retirer aussi le petit-salé, le parer, le couper en tranches. Lier alors les choux avec un morceau de beurre-manié ; les finir avec un filet de vinaigre, les dresser sur plat, avec les perdreaux dessus, et les tranches de petit-salé autour.

Perdreaux à la sierra morena.

Ce mets est d'origine espagnole. — Brider 2 perdreaux avec les pattes en dedans ; les mettre dans une casserole, avec de l'huile, 4 petits oignons, une carotte, un morceau de céleri, 250 grammes de jambon coupé en gros dés, gousse d'ail, thym, laurier, poivre en grains, clous de girofle ; faire revenir

le tout 10 minutes, à feu vif; mouiller avec un verre de bouillon, faire réduire celui-ci à glace. Mouiller alors les perdreaux, à trois quarts de hauteur, avec un demi-verre de vinaigre et du bouillon; les couvrir avec un rond de papier huilé, les pousser à la bouche du four jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

Dans l'intervalle, faire frire dans l'huile 3 poignées de panure; aussitôt qu'elle est de couleur blonde et sèche, la retirer du feu, en égoutter l'huile.

Quand les perdreaux sont cuits, passer le mouillement, le dégraisser, et avec lui délayer la panure frite, de façon à obtenir une sauce légère; au premier bouillon, la retirer sur le côté, la cuire 20 minutes : elle doit alors se trouver liée à point et de bon goût. La passer, la verser sur les perdreaux, dressés sur plat chaud.

Perdreaux à la purée de lentilles.

Vider 2 perdreaux ; les brider avec les pattes en dedans; les barder, les placer dans une casserole étroite, foncée avec des légumes émincés, des débris de jambon, un peu de beurre, un bouquet d'aromates, poivre en grains; les faire revenir à feu modéré, en les retournant; les mouiller à moitié de hauteur avec du vin et du bouillon ; faire bouillir le liquide, retirer la casserole à la bouche du four. Quand les perdreaux sont cuits, passer la cuisson, la dégraisser, la lier très légèrement avec un peu de fécule délayée ou du beurre-manié.

D'autre part, préparer une petite purée de lentilles, en la tenant un peu ferme; la chauffer, en lui incorporant quelques cuillerées de glace; la dresser sur un plat, et poser les perdreaux dessus, l'un à côté de l'autre; les arroser avec la sauce.

Perdreaux rouges, à la catalane.

Brider 3 perdreaux, avec les pattes en dedans; les faire revenir dans une casserole avec du lard haché, et un bouquet d'aromates; les assaisonner. Quand ils sont de belle couleur, les mouiller avec un peu de vin blanc, les retirer sur feu modéré; quand ils sont à peu près cuits, ajouter 200 grammes de jambon cru, coupé en dés, ainsi que 4 à 5 gousses d'ail, blanchies à grande eau salée; les saupoudrer de poivre rouge d'Espagne, et finir de les cuire avec les perdreaux; les débrider, les dresser sur plat; les entourer avec les garnitures; retirer le bouquet, et dégraisser la cuisson; la passer, la lier avec un peu d'espagnole, la verser sur les perdreaux.

Perdreaux au chasseur.

Diviser 3 jeunes perdreaux, sur la longueur, couper les pattes, fendre la peau du pilon, afin de passer la jambe en dessous; battre légèrement chaque moitié; les assaisonner; les rouler dans de l'huile, les paner et les faire griller 14 à 15 minutes, en les retournant. Les dresser sur un plat, masquer le fond de celui-ci avec un peu de sauce madère.

Chaufroix de perdreaux rouges, aux truffes. (Dessin 278.)

Prendre les estomacs de 6 perdreaux rôtis, froids; en détacher les filets et haut-de-poitrine ; supprimer la peau et le moignon des filets ; les parer, les tremper un à un, dans une sauce chaufroix, composée avec deux tiers de



Fig. 278.

sauce brune, un tiers de gelée d'aspic et quelques cuillerées de madère; les ranger à mesure sur une plaque; laisser refroidir la sauce.

D'autre part, préparer un gradin en bois masqué de papier et bordé avec de la pâte à nouille ou pâte anglaise cuite. Le coller sur un plat; fixer sur le haut un petit sujet ou piquer un hâtelet; l'entourer à sa base avec une couronne de petites caisses de truffes. Détacher les filets et haut-de-poitrine de la plaque, en les touchant le moins possible; dresser les filets sur le premier gradin, presque debout et à cheval, les entourer avec un cordon de gelée hachée, poussée à la poche ; dresser les haut-de-poitrine sur le dernier gradin. Napper ceux-ci et les filets avec de la gelée mi-prise.

Pain de perdreau à la périgueux.

Avec 300 grammes de chairs d'estomac de perdreau, 200 grammes de panade, 200 grammes de beurre, 3 jaunes d'œuf, sel, épices, préparer une farce à quenelle. Cuire les cuisses avec les foies des perdreaux et quelques pelures de truffe; les piler, les passer, les mêler à la farce; ajouter 200 grammes de foie-gras cuit, coupé en dés; finir la farce avec quelques cuillerées de bonne glace ou d'espagnole réduite au fumet de perdreau.

Avec cette farce, emplir un moule uni, à cylindre, beurré; faire pocher le pain, une demi-heure, au bain-marie. Le dresser sur un plat, en éponger la graisse; le masquer avec une bonne espagnole réduite avec fumet de perdreau, madère et pelures de truffe. Quand elle est passée, lui mêler un salpicon de truffes.

Terrine de perdreaux rouges.

Désosser 2 perdreaux rouges; les diviser chacun en deux parties, sur leur longueur; les assaisonner, les faire revenir quelques minutes, avec du lard fondu; les enlever aussitôt que les chairs sont superficiellement roidies.

Émincer la moitié d'un petit foie de veau; le faire revenir à feu vif avec du lard, pincée d'oignon haché, aromates, parures de jambon cru; piler, passer au tamis.

Hacher la moitié de ce volume de viande maigre de porc frais, et autant de lard cru; piler le hachis, lui mêler la purée et quelques truffes coupées; assaisonner de haut goût; lui mêler 2 cuillerées de cognac, et avec lui, emplir une terrine à pâté froid, en l'alternant avec les moitiés de perdreau, divisées chacune en deux parties.

Couvrir l'appareil avec une abaisse de pâte ordinaire; poser la terrine sur un plafond, la faire cuire 2 heures à four modéré, en l'arrosant de temps en temps; quand elle est sortie du four, enlever la pâte, et faire refroidir l'appareil avec un poids léger dessus.

Salmis de perdreaux rouges, aux truffes. (Dessin 279).

Brider 4 perdreaux; les mettre dans une casserole avec du beurre, quelques débris de lard, les cous et les gésiers; les faire revenir 5 à 6 minutes, à feu vif; les retirer sur feu modéré; les cuire avec du feu sur le couvercle; les laisser à moitié refroidir. Les découper alors chacun en 5 morceaux; en supprimer la peau, les ranger dans une casserole.

Avec les carcasses et débris de perdreau, préparer un fumet. Quand il est passé, le faire réduire, le lier avec de l'espagnole.

Faire cuire au beurre les foies des perdreaux avec 2 foies de volaille; les piler, les passer au tamis; délayer cette purée avec la sauce, la verser sur les

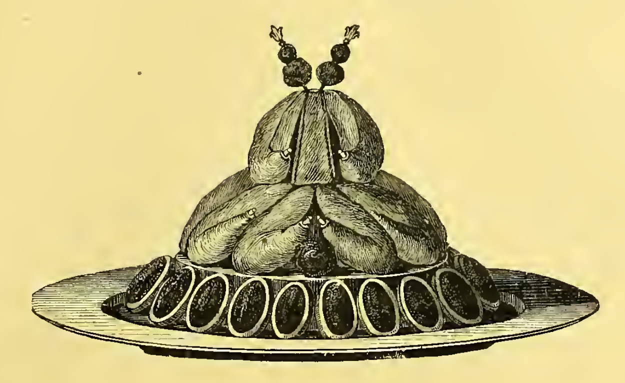


Fig. 279.

perdreaux; les chauffer sans ébullition, les dresser en pyramide sur un anneau en farce, pochée sur plat, ayant sur son centre un support en pain frit, masqué de farce. Masquer les perdreaux avec une partie de la sauce; les entourer avec des croûtes de forme ovale, garnies d'un salpicon de truffes; piquer sur le haut 2 hâtelets garnis; envoyer dans une saucière le surplus de la sauce.

Quenelles de perdreau, au fumet.

Avec 3 estomacs crus de perdreau, préparer une farce à quenelle, dans les proportions prescrites pour les quenelles de faisan (page 493).

Avec les carcasses et parures de perdreau, quelques parures de volaille, préparer un bon fumet; le clarifier comme un consommé; en dernier lieu, le lier avec un peu d'arrow-root; le tenir au bain-marie.

Avec la farce, mouler une quinzaine de quenelles, à la cuiller; les faire pocher, les égoutter, les dresser en buisson dans un plat, dont le fond est masqué avec un anneau de la même farce, pochée au four doux; les masquer avec une partie du fumet de perdreau; envoyer le surplus dans une saucière.

Crépinettes de filets de perdreau.

Lever les filets de 4 perdreaux tendres; en supprimer les os et la peau, les fendre sur l'épaisseur des chairs, les fourrer avec un petit hachis fin, composé de lard frais, jambon cru, truffes crues, une pointe d'échalote, sel et poi-

vre. Assaisonner les filets, les masquer de chaque côté avec 2 ou 3 tranches de truffes crues; les beurrer au pinceau; les envelopper chacun dans un carré de crépine de porc; les rouler dans du beurre fondu, les paner, les faire griller 12 à 14 minutes, à feu modéré, en les retournant; les dresser ensuite sur un plat avec une demi-glace dessous.

Avec les 8 filets-mignons, légèrement battus, on peut faire 2 crépinettes.

Galantine de perdreau à la gelée. (Dessins 280, 281.)

Désosser 3 perdreaux : avec les chairs des cuisses, quelques parties de chairs de gibier, autant de lard frais, préparer une farce à galantine ; assaisonner de haut goût; ajouter 4 à 5 truffes pelées, coupées en dés.

Assaisonner les perdreaux, les emplir avec la farce, mais sans trop les gros-

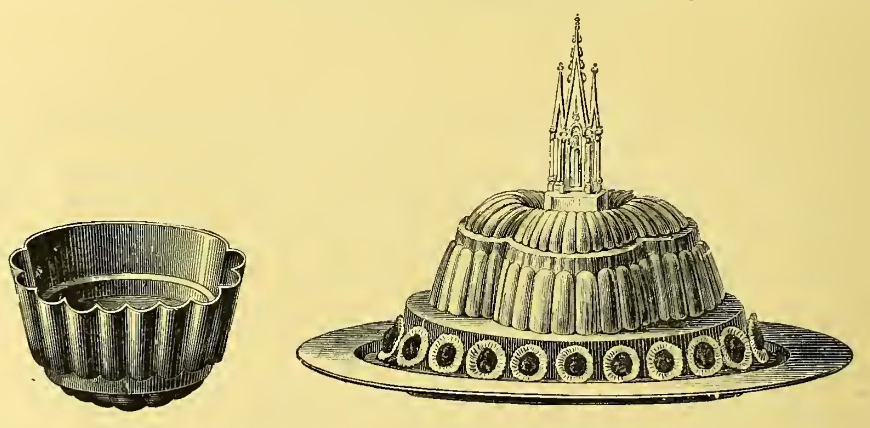


Fig. 280. Fig. 281.

sir ; les coudre, en leur donnant une forme ronde. Envelopper les galantines, chacune dans un petit linge; les ficeler, les cuire une heure dans un bon fonds. Les égoutter, les déballer et les remballer dans le même linge, rafraîchi ; les laisser refroidir rondes.

Les déballer ensuite; les parer, les découper en tranches minces, sans séparer celles-ci. Les glacer au pinceau.

Placer dans une terrine 3 petits moules à galantine, dont je donne ici le dessin; les entourer avec de la glace pilée; faire prendre au fond une couche de gelée bien claire; quand elle est raffermie, poser une galantine dessus, et finir d'emplir les moules peu à peu, aussi avec de la gelée, mais en maintenant les galantines sur le milieu.

Une heure après, tremper tour à tour les moules à l'eau chaude; les essuyer,

les renverser autour d'un support surmonté d'un petit sujet en graisse, fixé sur le centre d'un fond-d'appui collé sur plat ; entourer celui-ci avec des petites caisses de truffes. — Cette entrée, d'un très joli effet, est destinée à figurer sur table. — Le sujet peut être remplacé par un hâtelet transparent ou simplement garni de truffes, piqué sur le haut du support.

Épigrammes de perdreau, à la provençale.

Lever les filets de 2 perdreaux crus, en laissant les filets-mignons attachés à la charpente de l'estomac ; les parer, les ranger dans une casserole avec du beurre épuré — Détacher les filets-mignons, les battre légèrement, les accoupler de deux en deux, à l'aide d'un peu de farce, en leur donnant la même forme qu'aux gros filets ; assaisonner ; les mettre avec les autres.

Avec les chairs crues d'un perdreau, quelques parures de volaille ou de gibier, préparer une farce à quenelle. — Avec les carcasses, les parures, les os, du jus, un peu de jambon, légumes et aromates, préparer un fumet; le faire réduire, le lier avec de l'espagnole.

Diviser la farce en six parties, les rouler, sur la table saupoudrée avec de la farine, en forme de poire ; les aplatir avec la lame d'un couteau, en leur donnant la forme et les dimensions des filets de perdreau ; les faire pocher à l'eau salée ; les égoutter, les paner aux œufs, les faire colorer au beurre, dans une casserole plate ; les égoutter, et piquer à chacune une manchette.

Faire pocher les filets à feu vif, en les retournant et les tenant *vert-cuits;* en égoutter le beurre, les arroser avec 3 cuillerées de sauce ; les dresser en couronne sur un plat, en les alternant avec les boudins ; emplir le vide de la couronne avec une garniture de champignons ou de cèpes sautés, à la provençale, liés avec le restant de la sauce.

Escabescia de perdreaux.

Ceux qui ont voyagé en Espagne savent que les auberges de ce pays ne jouissent pas d'une grande renommée culinaire; mais, du moins, le voyageur est sûr d'y trouver le populaire *escabescia* et cet excellent jambon fumé, si tendre, si bon dans toutes les contrées. Avec ces deux mets, du pain exquis et de l'eau qui vaut presque du vin, si on ne dîne pas de façon luxueuse, on peut, du moins, apaiser agréablement sa faim.

Prendre 3 jeunes perdreaux vidés, propres ; les mettre en forme, en appuyant simplement les cuisses, ou bien leur traverser les cuisses avec une mince brochette en bois, pour les assujettir.

Chauffer de l'huile dans une poêle ; lui mêler une croûte de pain et une gousse d'ail; une minute après, les enlever. Ajouter alors les perdreaux pour les chauffer sur toutes les surfaces, en les retournant ; quand ils sont bien saisis, les égoutter, les mettre dans une casserole.

Ajouter à l'huile de la poêle: carottes et oignons émincés, thym, laurier, sel, épices. Faire revenir le tout 7 à 8 minutes, puis mouiller avec du vinaigre et du bouillon en suffisante quantité pour couvrir juste les perdreaux. Donner quelques bouillons au liquide, le passer sur les perdreaux. Cuire alors ceux-ci 12 à 15 minutes; les retirer du feu, en les laissant dans la marinade; les laisser bien refroidir avant de les servir : on les sert simplement avec leur marinade.

Purée de perdreau, aux croûtes.

Lever les chairs de 2 ou 3 perdreaux cuits; en supprimer la peau et les nerfs ; les couper, les piler avec un morceau de beurre et quelques cuillerées de sauce froide, tirée avec les carcasses et parures de perdreau ; assaisonner et passer au tamis. Déposer cette purée dans une terrine.

Piler les foies de perdreau avec quelques bons foies de volaille, cuits ; les passer également au tamis; mêler à cette purée quelques cuillerées de glace fondue, et avec elle, garnir 8 petites croûtes de forme ovale, cernées, frites au beurre, puis vidées. Les ranger sur un couvercle de casserole, les masquer au pinceau avec un peu de sauce ; les glacer à la bouche du four.

Au moment de servir, chauffer la purée, sans la faire bouillir, en lui mêlant 2 ou 3 cuillerées de sauce ; elle doit néanmoins rester consistante ; la dresser en dôme sur un plat, l'arroser au pinceau avec un peu de sauce ou de glace fondue ; l'entourer avec les croûtes garnies.

Croustades à la purée de perdreau. (Dessin 282.)

Ces croustades sont en pain, et découpées au couteau. Le pain qu'on emploie pour les croustades est celui qu'on appelle *pain anglais*, en usage dans les cuisines; on l'appelle aussi *pain de mie.*

La forme des croustades est une affaire de goût; tous les dessins conviennent, s'ils sont réguliers et corrects.

Couper 8 petites croustades, les mettre à l'abri de l'air, à mesure qu'elles sont coupées ; les cerner en dessus, les plonger à grande friture neuve, leur faire prendre une belle couleur; les égoutter et les vider ; les garnir avec une

purée de perdreau; lisser la purée en dôme, et disposer sur le haut une petite rosace de truffes cuites, glacées au pinceau. Dresser les croustades sur serviette



Fig. 282.

pliée : 7 au fond, une en dessus, appuyée sur celle du milieu, qui doit être moins garnie que les autres.

Rissoles de perdreau, à la russe.

Lever les filets de 2 perdreaux crus ; parer les chairs, les hacher fin ; hacher également 150 grammes de moelle de bœuf crue, ainsi que 150 grammes de lard blanchi ; assaisonner le hachis, lui mêler 2 truffes crues et hachées ; le lier avec un jaune d'œuf. — Avec cet appareil, préparer des rissoles ; les faire frire, les égoutter et les dresser en buisson sur serviette.

Pain de perdreau, aux olives. (Dessin 283.)

Avec les chairs crues de 2 perdreaux, préparer une farce à quenelle ; lui mêler quelques cuillerées de sauce brune, réduite avec un peu de glace et du

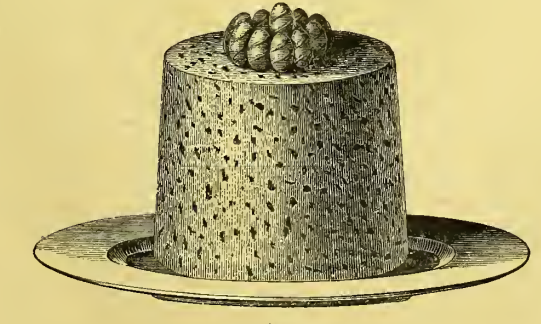


Fig. 283.

madère ; ajouter quelques cuillerées de foie-gras, cuit, refroidi, coupé en dés.
Beurrer un moule uni, à cylindre ; le saupoudrer avec des truffes

noires coupées en petits dés : emplir le vide avec la farce ; la faire pocher au bain-marie.

Au moment de servir, retirer le moule ; en égoutter la graisse, renverser le pain sur un plat ; garnir le vide central avec une garniture d'olives, sans noyaux, blanchies ; l'arroser avec un peu de sauce brune, réduite avec du fumet de perdreau et un peu de madère.

Pain de perdreau, aux truffes. (Dessin 284.)

Détacher des os, les chairs de 3 perdreaux cuits ; les piler avec quelques foies de volaille cuits ; leur mêler la valeur d'un demi-verre de sauce brune réduite avec les pelures de quelques truffes crues ; les passer au tamis fin ; déposer



Fig. 284.

l'appareil dans une terrine, lui incorporer 4 cuillerées de glace, puis 2 à 3 décilitres de gelée très collée, à peine tiède ; beurrer alors l'appareil, en lui incorporant peu à peu 280 grammes de beurre fin, manié, divisé en petites parties ; lui mêler aussi quelques cuillerées de foie-gras cuit, coupé en dés ; le verser ensuite dans un moule à six pans, à cylindre.

Tenir ce moule sur glace, une heure ; le tremper alors à l'eau chaude, et démouler le pain sur un fond-d'appui masqué de papier, collé sur plat, ayant un petit support fixé sur son centre.

Glacer le pain au pinceau ; en décorer les faces avec une rosace formée d'un rond de blanc d'œuf et des losanges en truffes cuites.

Fixer sur le haut du support une petite coupe coulée en graisse ou en stéarine, garnie avec des petites truffes nappées à la gelée. — Entourer la base du

pain avec une couronne de truffes en petites caisses, et le fond du plat avec de jolis croûtons de gelée.

Croquettes de perdreau, à la lyonnaise.

Avec les chairs crues de 2 perdreaux, préparer une farce à quenelle : la tenir sur glace. Une demi-heure après, la prendre avec une cuiller, par petites parties ; les laisser tomber sur la table saupoudrée de farine, les rouler en forme de bouchon ; faire un creux dans le centre, à l'aide du manche d'une petite cuiller en bois, trempé dans du beurre chaud ; emplir aussitôt ce creux avec un hachis de truffes crues, lié à chaud avec de l'espagnole réduite. Fermer l'ouverture avec de la farce crue, tremper les croquettes dans des œufs battus; les paner. Au moment de servir, les plonger à friture chaude, peu à la fois; quand elles sont de belle couleur, les dresser en buisson sur une serviette pliée.

Timbale de perdreau, à l'alsacienne.

Préparer d'abord un hachis, avec 250 grammes de maigre de porc frais, autant de jambon cru ; assaisonner de haut goût; le piler, lui mêler quelques cuillerées de fines-herbes, un peu de panade, un œuf entier ; le passer au tamis.

Dans l'intervalle, faire bouillir 15 minutes un gros chou ; l'égoutter, le rafraîchir ; détacher les feuilles les plus larges, en supprimer les côtes dures, les étaler sur un linge.

Découper 2 perdreaux crus ; les faire revenir avec quelques cuillerées de petit-salé ; assaisonner, mouiller avec un peu d'espagnole, les faire cuire tout doucement; au dernier moment, ajouter quelques truffes crues ou champignons cuits, coupés en tranches.

Masquer un grand moule à timbale, au fond et autour, avec des tranches minces de lard; sur celui-ci, appliquer des feuilles de chou (2 ou 3 l'une sur l'autre) de façon à former un soutien suffisant ; masquer les choux, au fond et autour, avec une couche de hachis de porc ; masquer aussi le hachis avec des feuilles de chou, puis dresser dans le vide du moule les membres des perdreaux entremêlés avec les truffes et le petit-salé ; fermer l'ouverture de la timbale avec une couche de farce ; masquer celle-ci avec des feuilles de chou. Poser la timbale dans un plafond avec de l'eau dedans, la cuire à four doux, 2 heures; la démouler sur plat, enlever le lard et la graisse; masquer avec la sauce.

Petites timbales à la purée de perdreau. (Dessin 285.)

Avec 4 à 500 grammes de farine, préparer une pâte à nouille. La laisser reposer, la diviser en 5 ou 6 parties; les abaisser minces ; les émincer, les faire cuire à l'eau salée. Les égoutter sans les rafraîchir, les remettre dans la casserole, assaisonner ; leur incorporer 150 grammes de beurre et 100 grammes de parmesan râpé; les verser dans une casserole plate, beurrée. Les étaler en couche de 6 centimètres d'épaisseur; masquer la couche avec un papier beurré, et faire refroidir l'appareil sous presse légère.

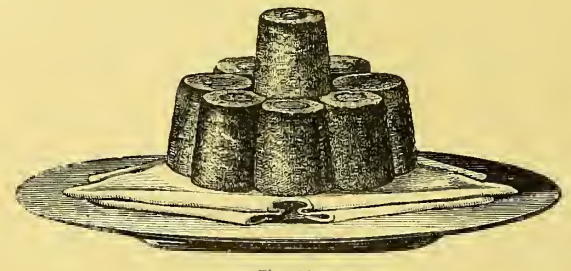


Fig. 285.

Couper les petites timbales à l'aide du sixième coupe-pâte uni ; les tremper dans des œufs battus, les paner ; les cerner, d'un côté, avec un petit coupe-pâte, afin de marquer le couvercle ; puis les faire frire de belle couleur. Les vider aussitôt; les remplir avec une purée de perdreau chauffée ; glacer la purée en dessus, la couvrir. Dresser les timbales en buisson sur une serviette pliée.

Pâté froid de perdreaux. (Dessin 286.)

Beurrer un moule à pâté froid; le poser sur un plafond couvert de papier, le foncer avec de la pâte à dresser (page 184). — Détacher les cuisses de 4 à 5 perdreaux ; en retirer les chairs; les piler. Couper en carrés les chairs d'estomac de ces perdreaux; les déposer dans une terrine; ajouter moitié de leur volume de lard, blanchi, coupé en gros dés, puis 300 grammes de truffes crues, coupées comme le lard; assaisonner; les arroser avec quelques cuillerées de madère; les laisser macérer 2 heures.

Hacher 800 grammes de viande maigre de porc; la piler avec les chairs des cuisses de perdreau; ajouter 800 grammes de lard salé, non fumé; assaisonner cette farce, la déposer dans une terrine, lui mêler 2 truffes hachées.

Avec une partie de cette farce, masquer le fond et le tour de la caisse, en

lui donnant l'épaisseur d'un demi-centimètre ; ranger alors les filets de perdreau et la garniture, par couches alternées avec de la farce ; monter l'appareil en dôme, dépassant la hauteur du moule ; le couvrir avec des bardes minces de lard frais, puis avec une abaisse ronde de pâte, en soudant celle-ci

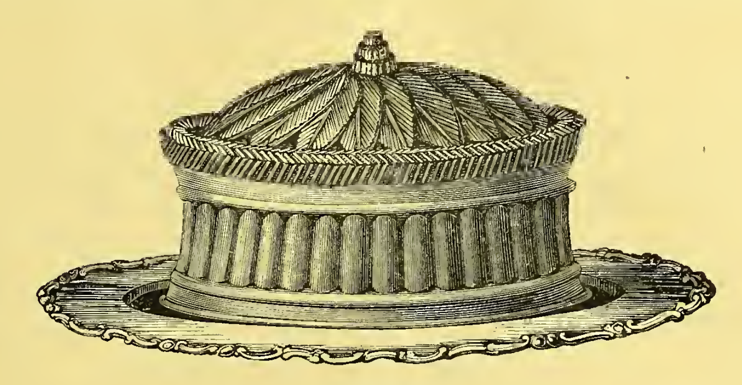


Fig. 286

avec la pâte des bords. Couper droit la bande en relief, la pincer sur le haut, et décorer le dôme ; le dorer, le cuire à four modéré 2 heures et demie, en ayant soin de le couvrir avec du fort papier.

Une demi-heure après que le pâté est sorti du four, lui infiltrer, par l'ouverture du haut, un peu de bon jus réduit avec les pelures des truffes, un peu de madère, un peu de gelée ; laisser refroidir 24 heures.

Côtelettes de perdreau, à la pojarski.

Lever les chairs d'estomac de 3 perdreaux ; en supprimer peau et nerfs ; les hacher ; ajouter un quart de leur volume de beurre frais et quelques cuillerées de crème double ; assaisonner. — Diviser l'appareil par petites parties ; les rouler sur la table farinée, en leur donnant la forme d'une petite côtelette ; les tremper dans des œufs battus, les paner et les rouler dans du beurre fondu. Piquer à chacune, sur le bout pointu, un petit os cuit, propre ; les faire griller. Piquer une manchette à chaque os, et dresser les côtelettes en couronne, sur plat, autour d'un émincé de cèpes à la crème aigre.

Filets de perdreau, sauce bigarade.

Lever les filets de 4 à 5 perdreaux, en laissant les filets-mignons attachés à la charpente de l'estomac ; supprimer l'épiderme et le bout de l'aileron des gros filets, les battre légèrement avec le manche du couteau humide ; les parer en

pointe, d'un côté ; les arrondir, de l'autre ; les ranger dans une casserole plate, avec du beurre fondu.

Parer aussi les filets-mignons; les battre avec le manche du couteau, les masquer, d'un côté, avec un peu de farce à quenelle préparée avec les parures des filets ; en souder 2 ensemble, en leur donnant la forme des gros filets ; les ranger dans la même casserole, à côté de ceux-ci.

Au moment de servir, saupoudrer les filets avec un peu de sel ; les faire pocher à feu vif, des deux côtés, en les tenant *vert-cuits*, comme les filets de volaille ; les égoutter sur un linge, les dresser en couronne sur un plat ; les masquer avec une sauce bigarade ; les alterner avec des croûtons de pain, frits, parés de même forme que les filets, glacés au pinceau. Verser la sauce suivante dans le centre de la couronne :

Sauce bigarade. — Couper en rubans le zeste d'une grosse bigarade ou de quelques oranges vertes; les émincer en travers, comme pour julienne ; les cuire à l'eau ; les égoutter.

Mettre dans une casserole 2 cuillerées d'échalotes hachées; les cuire avec un peu de bouillon et un filet de vinaigre, en faisant réduire le liquide à peu près à glace. Verser alors, dans la casserole, la valeur de 2 décilitres d'espagnole, ajouter le zeste de la bigarade ; faire bouillir la sauce 2 minutes, la retirer, lui incorporer le suc de 2 bigarades ou celui d'une orange aigre.

Cannelons à la purée de perdreau. (Dessin 287.)

Abaisser mince 4 à 500 grammes de feuilletage à 8 tours ; distribuer la pâte en bandes d'un centimètre et demi de largeur.

Beurrer 10 bâtons à cannelons ; les envelopper tour à tour avec les bandes

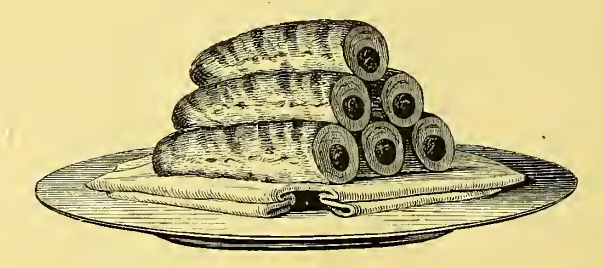


Fig. 287.

de pâte, en spirale et à cheval ; leur donner la longueur de 10 centimètres, les ranger à mesure sur une plaque ; les dorer et les cuire à bon four. Quand ils sont de belle couleur, les sortir ; quelques minutes après, enlever le bâton et garnir l'intérieur, à l'aide d'une poche à douille, avec de la purée de perdreau,

chauffée avec un peu de glace fondue, mêlée avec un salpicon de truffes ; en masquer l'ouverture avec un rond de truffe ; dresser les cannelons en pyramide, sur une serviette pliée.

Pâté froid de coqs de bruyère. (Dessin 288.)

Ce pâté est très estimé, et souvent servi en Allemagne. — Lever les filets de 3 coqs de bruyère ; en supprimer la peau, les larder avec des truffes et du jambon cru ; les déposer dans une terrine ; assaisonner ; ajouter 5 à 6 truffes pelées, coupées en quartiers ; arroser avec le quart d'un verre de madère ; laisser mariner quelques heures.

Avec un demi-foie de veau et quelques foies de volaille ou de gibier préparer un bon gratin, assaisonné de haut goût ; le faire refroidir. le piler, le



Fig. 288.

passer. Mêler cette farce avec le double de son volume de hachis de porc frais, composé avec moitié lard et moitié viande maigre.

Foncer un moule à pâté avec de la pâte à dresser ; masquer le fond et le tour de la caisse en pâte avec une partie de la farce ; emplir le vide avec les filets de gibier et le restant de la farce. Couvrir le pâté selon la règle ordinaire ; le dorer, le cuire 2 heures, à four modéré ; une demi-heure après qu'il est sorti du four, lui infiltrer, par le haut, un peu de bon jus mêlé avec de la gelée et du madère.

Francolin.

Ce gibier est de l'espèce perdrix, mais plus petit ; son plumage est cendré, noir, tacheté de points blancs sur le cou : il se rapproche de celui des pintades. Le mâle porte sur l'avant, au-dessous de la tête, un collier très pro-

noncé, blanc et noir, roux en dessous. Sur sa tête, il porte un plumet droit, mince, court, touffu à son extrémité.

Cet oiseau est peu connu en Europe, il vient d'Asie ; il est très commun en Perse où il y remplace la perdrix, fort rare dans ces contrées ; mais il ne la remplace pas avec avantage, car cet oiseau passe pour se nourrir des excréments humains, de sorte que sa chair est souvent imprégnée d'un arome désagréable. — On fait rôtir les francolins comme les perdreaux.

Gélinottes à la russe. (Dessin 289.)

Brider 3 ou 4 gélinottes ; les mettre dans une casserole avec du beurre, les assaisonner ; les faire revenir, en les retournant ; quand elles sont à peu près cuites, mouiller avec quelques cuillerées de crème aigre, et finir de les cuire, en les arrosant. Les égoutter, les débrider, les couper chacune en 4 parties, les



Fig. 289.

dresser sur plat ou dans une casserole à légumes. Mêler un peu de béchamel à la sauce, la faire réduire jusqu'à ce qu'elle soit consistante ; la verser sur les gélinottes de façon à les masquer d'une couche épaisse ; les saupoudrer avec de la panure, les faire gratiner au four, jusqu'à ce que la sauce soit légèrement colorée.

Gélinottes à la tartare.

Vider et flamber 2 ou 3 bonnes gélinottes ; les diviser chacune en 2 parties, sur la longueur, sans laisser adhérer l'os de la poitrine à aucun des filets ; supprimer également une partie de la carcasse. Assaisonner ; les rouler dans du beurre fondu, les paner, les faire griller 12 minutes, à feu modéré, en les retournant ; les dresser sur un plat chaud. Envoyer en même temps une sauce tartare.

Quenelles de gélinotte aux truffes. (Dessin 290.)

La chair de gélinotte est blanche, délicate, d'un arome exquis; les quenelles de gélinotte, préparées avec des chairs de filet, constituent une entrée distinguée.

Parer les chairs de 3 estomacs de gélinotte; les piler, ajouter moitié de leur volume de panade au riz; quand celle-ci est bien mêlée, ajouter la même quantité de beurre que de panade, puis 2 jaunes d'œuf; assaisonner la farce, la passer, la déposer dans une terrine, la travailler vivement avec une cuiller, 5 minutes, en lui incorporant quelques cuillerées de bonne sauce froide.

Avec cette farce, mouler à la cuiller 14 quenelles; les faire pocher à l'eau

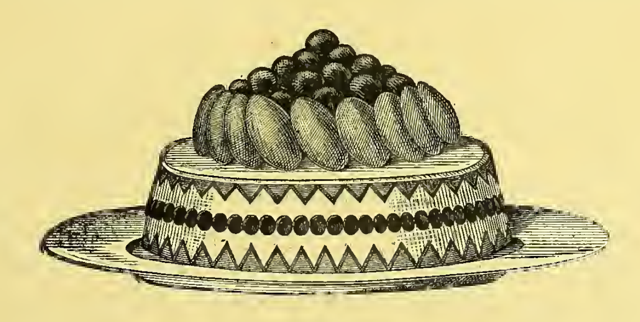


Fig. 290.

salée; les dresser en couronne sur une bordure de farce, décorée, renversée sur un plat; garnir le centre de la couronne avec de petites truffes, pelées, rondes, cuites avec madère et glace fondue. Masquer les quenelles et le fond du plat avec un peu de velouté réduit avec les pelures des truffes; envoyer en même temps une saucière de cette sauce.

Canapés de gélinottes.

Lever les filets de 4 gélinottes; retirer les filets-mignons; les battre légèrement, les accoupler de deux en deux; les parer de forme ovale.

Fendre les 4 gros filets, chacun en deux parties; les battre; les parer de même forme que les premiers; assaisonner.

Avec les chairs attachées aux estomacs et les parures des filets, préparer une farce à la crème, comme il est dit pour le pain de gélinotte à la russe.

Faire fondre du beurre dans un sautoir mince, et ranger dans le fond les filets parés, l'un à côté de l'autre; les faire pocher 2 secondes seulement; les

égoutter aussitôt; les parer, les renverser et les masquer, du côté raidi, avec une partie de la farce préparée, en la faisant bomber; la bien lisser en dessus, et remettre les filets dans le sautoir avec le beurre. Faire pocher la farce au four, en raidissant la chair des filets : 4 à 5 minutes suffisent. Napper alors la farce, au pinceau, avec un peu d'espagnole réduite au fumet de gélinotte ; faites glacer la sauce 2 secondes, et dresser aussitôt les canapés sur serviette pliée; ce mets est excellent.

Pâté froid de gélinottes.

Lever les filets entiers de 4 gélinottes crues, sans faire d'estomac; en supprimer la peau et les os, les déposer dans une terrine; assaisonner; leur mêler 4 à 500 grammes de jambon cru, dessalé, coupé en gros dés; les arroser avec quelques cuillerées d'eau-de-vie.

Retirer les chairs du gras-de-cuisse des gélinottes; les parer, les piler avec les chairs d'estomac de 2 poules, une égale quantité de viande maigre de poulet ou de veau, et le double de lard frais. Assaisonner la farce, la déposer dans une terrine, lui incorporer quelques cuillerées de champignons hachés.

Foncer un moule à pâté froid avec de la pâte à dresser; masquer la pâte, au fond et autour, avec une couche épaisse de farce ; emplir le vide, par couches alternées, avec le jambon, les filets et la farce, celle-ci mêlée avec la marinade des filets. Couronner le pâté, en procédant comme pour le pâté de bécasses. Le décorer, le dorer, le cuire à four modéré, 2 heures, en ayant soin de couvrir la pâte avec du papier, aussitôt qu'elle se trouve légèrement colorée.

Une demi-heure après qu'il est sorti du four, lui infiltrer, par la cheminée, la valeur de 3 décilitres de gelée, mêlée avec un peu de vin et de bon jus ou glace de viande.

Il convient d'employer les carcasses et os des gélinottes, avec beaucoup de réserve, même dans du jus, car elles ont toujours un goût d'amertume extrêmement prononcé.

Pain de gélinotte, aux truffes. (Dessin 291.)

Avec 600 grammes de chairs de filets de gélinotte, 400 grammes de panade de riz, 350 grammes de bon beurre et 4 jaunes d'œuf, préparer une farce à quenelle. Quand elle est assaisonnée et passée, la déposer dans une terrine, lui incorporer 4 cuillerées de crème double.

Beurrer un moule à cylindre uni, l'emplir avec la farce ; faire pocher celle-ci 25 minutes, au bain-marie.

Au dernier moment, renverser le pain sur plat; l'entourer à sa base, avec une couronne de crêtes alternées avec des tranches de truffe. Envoyer en même

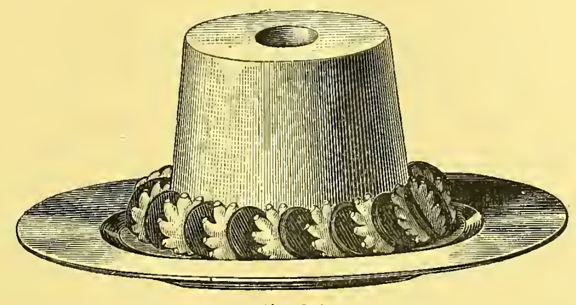


Fig. 291.

temps une saucière de velouté réduit avec les pelures des truffes ou leur cuisson.

Pain de gélinotte, à la russe.

Cet apprêt est certainement d'une valeur incontestable, précieux au point de vue gastronomique : le seul danger, c'est de le faire trop léger.

Piler 500 grammes de chairs bien fraîches de gélinotte : l'estomac seulement, sans peau, ni nerfs ; les passer au tamis, les remettre dans le mortier ; les piler à nouveau, en ajoutant, peu à peu, 3 jaunes, un œuf entier, 200 grammes de beurre fin, sel, muscade. Retirer l'appareil dans une terrine mince, le travailler 5 minutes avec une cuiller, le tenir 25 minutes sur glace, en remuant de temps en temps ; lui incorporer alors la valeur de trois quarts de litre de crème fouettée, bien ferme, bien égouttée.

Essayer au bain-marie ou au four une petite partie de l'appareil, en évitant de le tenir trop léger ; le mettre dans un moule beurré, le faire pocher sans ébullition : 12 à 15 minutes suffisent. En dernier lieu, faire saisir le dessus du pain, au four ou avec un couvercle chargé de braise. Le renverser ensuite sur plat; le masquer simplement avec un bon velouté réduit avec un petit fumet de gélinotte, tiré seulement avec les carcasses fraîches, pas de cuisses.

Grouses rôties, à la mie de pain.

Brider 2 grouses ; les enfiler sur leur longueur avec une brochette en fer ; fixer celle-ci par les 2 bouts, à une broche ; les faire rôtir en arrosant avec du beurre. Quand elles sont à peu près cuites, les retirer du feu, les saler, les saupoudrer avec une légère couche de farine, et continuer la cuisson, en les arro-

sant; les débrocher, les débrider, les dresser sur un plat avec du bon jus. — Envoyer séparément, soit une saucière de panure blanche cuite au beurre, soit simplement du pain grillé, pilé, passé.

Pâté de grouses, à l'écossaise.

Couper 2 ou 3 grouses, chacune en 5 parties ; assaisonner. — Masquer le fond d'un plat à tarte avec quelques tranches de jambon et de bœuf, crus. Ranger les morceaux de grouse dessus ; les saupoudrer avec de l'échalote hachée ; combler les vides avec quelques jaunes d'œuf. Mouiller à moitié de hauteur avec du bon jus froid. Couvrir avec de la pâte à foncer, en procédant comme il est dit page 341. Le dorer, le cuire une heure à four modéré. En le sortant, le poser sur un plat.

Côtelettes de grouse, sauce victoria. (Dessin 292.)

Vider 3 ou 4 grouses ; les couper chacune en deux parties, sur la longueur ; fendre en travers les chairs du pilon de la cuisse, et passer le bout de la patte sous la peau du pilon, en la faisant sortir du côté de la carcasse. Battre légè-

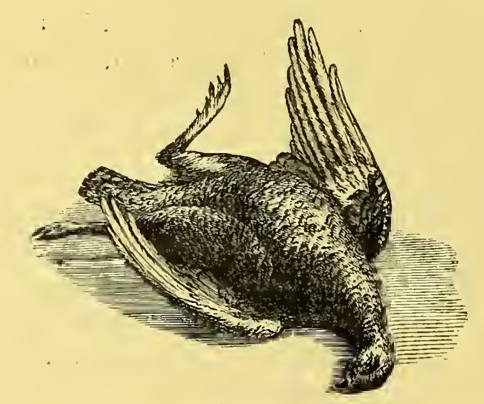


Fig. 292.

rement chaque moitié de grouse ; les assaisonner, les rouler dans du beurre fondu, les paner ; les faire griller 12 minutes, à feu modéré, en les retournant ; les dresser alors sur un plat chaud, les envoyer avec la sauce suivante :

Sauce Victoria. — Mettre dans une petite casserole une cuillerée d'échalotes hachées, un petit bouquet d'aromates, le suc de 2 citrons ; couvrir la casserole, faire bouillir le liquide 2 minutes ; lui mêler 3 à 4 cuillerées de champignons crus, coupés en dés fins ; cuire ceux-ci jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur

humidité ; les mouiller ensuite avec la valeur d'un décilitre de glace fondue ; faire bouillir le liquide, le retirer du feu, lui incorporer, peu à peu, 150 grammes de bon beurre ; tourner la sauce sur le côté jusqu'à ce que le beurre soit incorporé, mais sans la faire bouillir. — Quand elle est crémeuse, bien liée, lui mêler un filet de vinaigre, une cuillerée de soya, 2 cuillerées de cornichons coupés en dés fins, une pincée de feuilles d'estragon, coupées en losange.

Poule de neige rôtie. (Dessin 293.)

Ce gibier, qu'on trouve depuis quelques années sur les marchés de Paris, vient de Suède et de Norwège. Par sa forme, il ressemble à ces gros pigeons *pattus* qu'on trouve à Rome. Les pattes sont velues jusqu'aux extrémités, les plu-

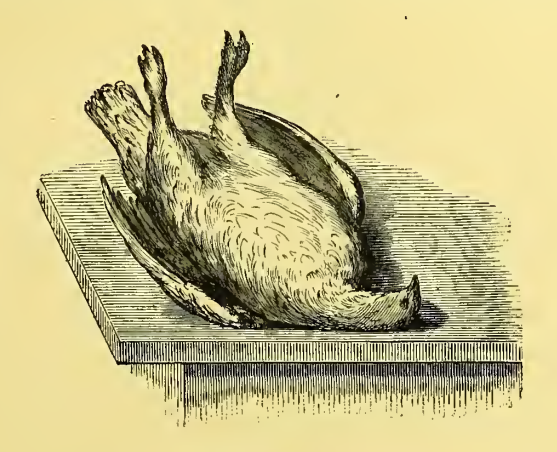


Fig. 293.

mes sont entièrement blanches; la chair est noire, et généralement tendre ; son goût se rapproche beaucoup de celle du coq de bruyère, mais elle est moins fine.

Pour faire rôtir ce gibier, il faut opérer comme pour les coqs de bruyère, c'est-à-dire, le piquer après en avoir retiré la première peau, qui est ordinairement très dure ; le faire rôtir à la broche, en l'arrosant.

Bécasses farcies. (Dessin 294.)

Désosser 3 bécasses ; enlever la plus grande partie des chairs de l'estomac, les diviser en gros dés, les déposer dans une terrine, avec une quantité égale de truffes crues, autant de foie-gras ; assaisonner, arroser avec 2 cuillerées de madère.

Piler les chairs des cuisses de bécasse, avec celles de 3 pigeons crus ; ajouter

le tiers de leur volume de panade et autant de beurre ou de tetine cuite; puis 4 jaunes d'œuf. Assaisonner, passer.

Faire fondre 4 cuillerées de lard râpé ; lui mêler les intestins des bécasses, et 5 ou 6 bons foies de poularde ; assaisonner l'appareil de haut goût, le laisser refroidir. Le piler, le passer, le mêler avec la farce. Ajouter à celle-ci les truffes et les viandes de la terrine. Avec cet appareil, emplir les bécasses, leur donner la forme de galantine ; les envelopper séparément dans des linges minces, en les ficelant ; les cuire à feu modéré, dans un bon fonds ; les laisser refroidir à moitié dans leur cuisson. Les égoutter, les déballer, les remballer, les laisser refroidir en forme, sans les mettre sous presse.

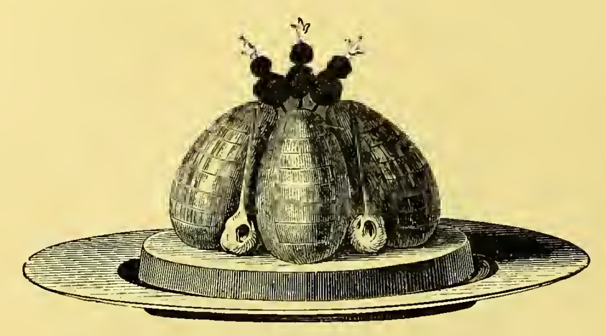


Fig. 294.

Une demi-heure avant de servir, déballer les galantines ; les découper en entaille, sur l'estomac; les placer dans une casserole, les arroser avec un peu de leur cuisson réduite en demi-glace ; les chauffer à la bouche du four, en les arrosant.

Les dresser en triangle, sur une bordure en farce, pochée et renversée sur un plat, ayant sur son centre un support en pain frit, masqué de farce. Poser dans les angles les 3 têtes de bécasse, légèrement cuites, glacées au pinceau ; piquer sur le haut du support 3 petits hâtelets garnis de truffes. Saucer légèrement les bécasses et la bordure avec de l'espagnole préparée avec leur cuisson et les pelures des truffes.

Bécasses rôties, aux croûtes. (Dessin 295.)

Vider 2 grosses bécasses, mortifiées à point; leur tourner le cou, afin d'introduire la tête dans l'ouverture de l'estomac ; les brider. Brider aussi les têtes afin de les maintenir en forme; les barder, les traverser avec une brochette, les fixer sur broche.

Faire revenir les intestins avec du beurre ; piler, passer au tamis ; ajouter 2 cuillerées de farce crue, autant de glace fondue : avec cet appareil, garnir des croûtes de forme ovale, cernées, frites au beurre, puis vidées.

Faire rôtir 14 à 15 minutes les bécasses, à feu vif, avec de larges tranches de pain dessous. — Quand elles sont à point, les saler, les débrocher, les débri-

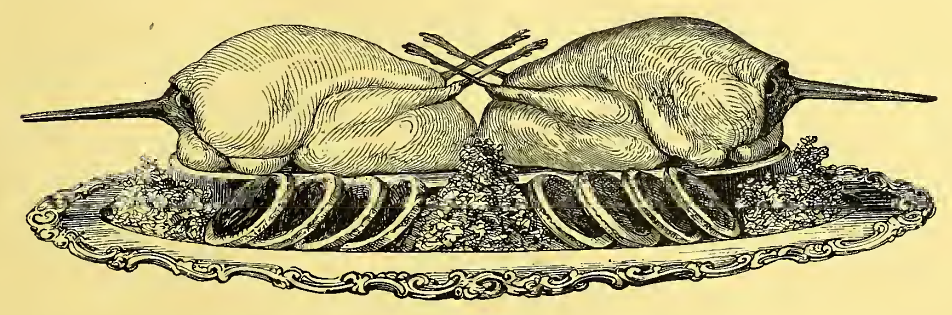


Fig. 295.

der. Dresser les tranches de pain sur un plat long, ranger les bécasses dessus, avec l'estomac tourné vers les bouts du plat ; les glacer, les entourer avec les croûtes farcies ; dresser sur le centre et sur les bouts un bouquet de cresson. Envoyer en même temps un bon jus réduit en demi-glace.

Purée de bécasse aux œufs de vanneau.

Couper les chairs de 2 bécasses cuites ; les piler ensemble avec les intestins, un morceau de beurre, 4 cuillerées de riz cuit ; assaisonner, passer au tamis. Chauffer la purée sans la faire bouillir, en lui mêlant, peu à peu, quelques cuillerées de sauce, préparée avec les os des bécasses ; la dresser, l'entourer avec 12 œufs de vanneau, cuits à l'eau 8 minutes, épluchés. Arroser la purée avec le restant de la sauce.

Croûtes de bécasses, aux truffes.

Couper 8 à 10 croûtes de forme ovale, un peu épaisses, les cerner, les faire colorer au beurre ; les ouvrir, les vider ; en remplir à peu près le vide avec une montglas serrée, tiède ; masquer aussitôt celle-ci avec une épaisse couche de purée de bécasse au foie-gras, en la faisant bomber ; ranger les croûtes sur un plafond beurré ; les chauffer 2 minutes ; puis napper la purée avec une espagnole bien réduite ; faire prendre du brillant à la sauce, et dresser.

Soufflé de bécasses, en petites caisses

Piler les chairs cuites de 2 bécasses avec un morceau de beurre, leurs intestins cuits et un tiers de leur volume de riz cuit à sec, refroidi ; assaisonner, passer.

Mettre la purée dans une casserole, la chauffer légèrement, sans ébullition, la retirer, et lui incorporer 6 jaunes d'œuf bien battus, puis 4 ou 5 blancs fouettés; avec cet appareil, emplir 12 à 15 caisses en papier ou en porcelaine, beurrées; les ranger sur un plafond couvert avec du papier; cuire les soufflés 18 minutes, à four doux. En le sortant, les dresser sur plat couvert d'une serviette pliée.

Salmis de bécasses, à la provençale.

Brider 2 bécasses sans les vider ; les barder, les faire rôtir à la broche. Les dépecer chacune en 5 morceaux ; les ranger dans une casserole, avec les têtes ; les arroser avec quelques cuillerées de glace fondue. Couvrir la casserole, la tenir hors du feu.

Piler les intestins des bécasses avec quelques foies de volaille cuits, et les parures des bécasses; délayer l'appareil avec un peu de bonne sauce, réduite avec du vin ; le passer, le verser sur les bécasses ; chauffer celles-ci sans ébullition ; les dresser sur plat chaud dont le fond est masqué avec des croûtons frits. Masquer les bécasses avec la sauce.

Terrine de bécasses.

Désosser 2 bécasses ; les diviser chacune en deux parties; les déposer dans une terrine; leur mêler avec 5 ou 6 truffes épluchées et coupées, un égal volume de gras de jambon cuit ou du lard ; assaisonner de haut goût ; arroser avec le tiers d'un verre de madère.

Faire revenir les chairs crues d'une cuisse de lièvre, avec quelques foies de volaille ou de gibier, du lard, des fines-herbes et enfin les intestins des bécasses ; assaisonner, passer au tamis. Mêler cette purée à un hachis de porc, cru, assaisonné de haut goût.

Avec cet appareil, les truffes et les bécasses, emplir une terrine à pâté-froid ; le masquer avec des bardes de lard ; couvrir la terrine avec de la pâte, la poser sur un plafond; verser un peu d'eau chaude au fond de celui-ci ; la cuire une heure et demie, à four doux. La sortir, la laisser refroidir à moi-

tié. Poser un poids léger sur l'appareil ; quand il est tout à fait froid, le démouler de la terrine, le découper en carrés longs, et dresser ceux-ci en couronne dans la même terrine.

Pâté froid de bécasses. (Dessin 296.)

Désosser 3 bécasses ; supprimer la peau des chairs, les déposer dans une terrine, ajouter 500 gr. de truffes crues, coupées en dés ; les arroser avec un peu de madère. — Avec les foies des bécasses et les intestins, quelques foies de volaille crus, et du lard, préparer un gratin. Quand il est refroidi, le piler, le passer au tamis ; lui mêler le double de son volume de hachis de porc frais.

Faire revenir aussi 4 cuisses de lièvre ; supprimer les parties dures des

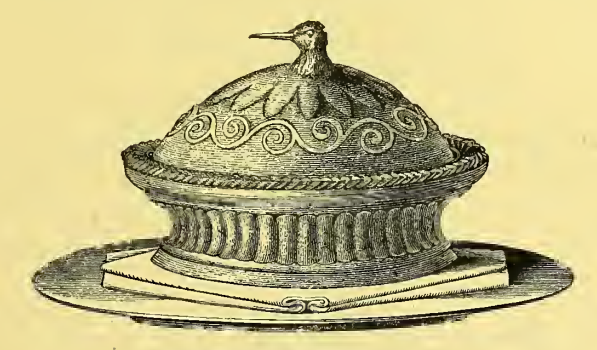


Fig. 296.

chairs ; les assaisonner, les piler, les passer, les mêler également avec le hachis.

Foncer un moule à pâté froid avec de la pâte à dresser ; masquer cette pâte avec une épaisse couche de la farce préparée ; dans le centre, ranger les morceaux de bécasse et les truffes, par couches alternées avec de la même farce ; monter l'appareil en dôme. Couvrir le pâté avec de la pâte, le décorer ; faire une cheminée ; le dorer, le cuire 2 heures à four modéré, en ayant soin de le couvrir avec du papier. — Une demi-heure après qu'il est sorti du four, lui infiltrer, par le haut, quelques cuillerées de gelée d'aspic, mêlée avec un peu de madère.

Le pâté représenté par le dessin est dressé sur une serviette ; le dessus n'est pas ouvert ; mais le dôme est cerné à sa base ; sur le centre du dôme, là où est la cheminée, destinée à laisser échapper la vapeur intérieure du pâté pendant sa cuisson, est placée une tête de bécasse avec ses plumes ; pour faire tenir debout cette tête, le cou doit être enlevé, et le vide rempli avec un morceau de lard ou de jambon, traversé par un fil de fer.

Bécassines rôties. (Dessin 297.)

Flamber 4 bécassines ; en supprimer le gésier, sans les vider. Couper le bout des pattes, retourner celles-ci, les enlacer ensemble. Avec le bec des bécassines, traverser le gras-de-cuisse ; les barder, les enfiler sur le côté avec une brochette en fer, fixer celle-ci sur broche. Les faire rôtir à feu vif avec

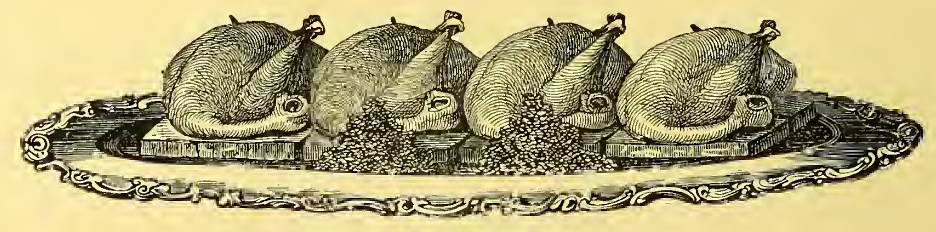


Fig. 297.

des croûtes de pain dessous : 12 à 14 minutes suffisent. Les saler, les débrocher, les dresser sur les croûtes de pain, disposées d'avance sur le centre d'un plat long; les entourer avec du cresson et des citrons coupés ; envoyer en même temps une saucière de bon jus.

Bécassines à la rouennaise.

Vider 8 bécassines ; en désosser les reins, les remplir avec un petit hachis de porc frais mêlé avec son même volume de champignons crus, hachés, une pincée d'échalotes, persil et poivre. Les coudre, les brider, les enfiler à une brochette en fer ; les embrocher et les faire rôtir après avoir placé des tranches de pain dans la lèchefrite.

Préparer un émincé d'oignon à la bretonne ; le finir en lui mêlant les intestins des bécassines cuits avec quelques foies de volaille, pilés et passés.

Débrocher les bécassines, les débrider, les glacer au pinceau, les dresser sur un plat, en les posant chacune sur une croûte de pain ; les masquer avec l'émincé aux oignons.

Bécassines en chaufroix. (Dessin 298.)

Désosser 10 ou 12 bécassines ; les assaisonner à l'intérieur. — Émincer 250 grammes de foies de volaille, de gibier ou de veau, le faire revenir dans une poêle avec du lard ; ajouter les intestins des bécassines, une pincée d'oi-

gnon haché, quelques brins d'aromates et pelures de truffe; assaisonner. Quand les viandes sont atteintes, les retirer, les laisser refroidir: les piler alors avec moitié de leur volume de lard frais, haché; mêler à cet appareil 2 ou 3 truffes crues, pelées, coupées en petits dés; avec lui, emplir les bécassines, en leur donnant la forme ovale, les entourer avec une bande de papier, les ranger dans une casserole plate, foncée avec quelques débris de lard; les mouiller à moitié de hauteur avec un fonds, tiré des carcasses; les couvrir avec du papier, les faire pocher 20 minutes à feu doux; les laisser refroidir dans leur cuisson. Les débrider, les parer, les masquer avec une sauce chaufroix



Fig. 298.

brune; les ranger à mesure sur une plaque, laisser refroidir la sauce; les parer, les napper légèrement avec de la gelée; les dresser en buisson sur un socle, en graisse ou en stéarine, collé sur plat; les orner avec les têtes des bécassines, cuites, glacées au pinceau.

Pâté-chaud de bécassines.

Désosser une douzaine de bécassines, du côté des reins seulement; assaisonner les chairs. — Faire revenir les intestins des bécassines avec du lard rapé; assaisonner, piler et passer au tamis.

Mêler cette purée avec son même volume de godiveau ou de farce à quenelle crue, 4 cuillerées de fines-herbes cuites. Avec cet appareil, emplir les bécassines; les coudre, en brider les pattes; les ranger dans une casserole avec du

lard fondu et 250 grammes de petit-salé coupé en petits carrés; les faire sauter à feu vif jusqu'à ce que les chairs soient raffermies ; ajouter une quinzaine de champignons crus ; 5 minutes après, les retirer du feu.

Foncer un moule à pâté-chaud, de forme basse; masquer la caisse, au fond et autour, avec une couche de la farce préparée ; ranger les bécassines dans le vide avec le petit-salé et les champignons, en les alternant avec de la farce. Monter l'appareil en dôme ; le masquer en dessus avec des bardes de lard, puis avec une abaisse de pâte. Décorer le pâté, le dorer, le cuire 5 à 6 quarts d'heure, à four modéré.

En le sortant, cerner le couvercle à moitié de hauteur, pour l'enlever ; retirer les bardes de lard, et verser dans le pâté une bonne sauce au fumet de gibier, tirée avec les carcasses de bécassines. Couvrir le pâté, le dresser sur plat.

Bécasseaux en croustades. (Dessin 299.)

Les bécasseaux sont un peu plus petits que les bécassines, mais ils appartiennent à la même espèce, et peuvent recevoir les mêmes apprêts.

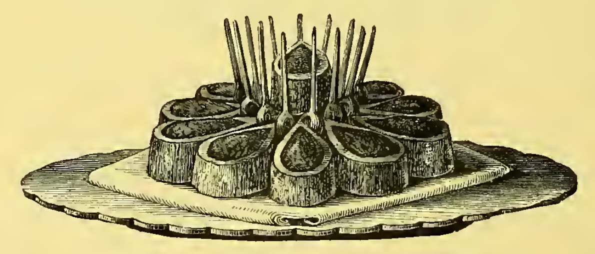


Fig. 299.

Sur un pain de cuisine, rassis, couper 10 petites croustades en forme de demi-cœur : pointues d'un côté, rondes de l'autre, ayant l'épaisseur de 2 centimètres; en couper une ronde. Les cerner en dessus ; les faire colorer au beurre,dans une casserole ; les égoutter, les ouvrir, les vider.

Désosser 10 bécasseaux; les assaisonner à l'intérieur; les emplir avec une farce cuite, préparée comme pour les bécassines en chaufroix; les rouler de forme ovale, les entourer avec une bande de papier, les faire cuire à court mouillement avec du fonds gras. Déballer les galantines, les parer, les ranger chacune dans une des croustades; les masquer au pinceau avec un peu de sauce réduite au fumet de gibier ; les tenir quelques secondes à la bouche du four, pour donner du brillant à la sauce. — Dresser les croustades en rosace sur une serviette pliée, poser la ronde sur le milieu.

Outarde à la daube.

Laisser mortifier l'outarde plusieurs jours. La vider; couper les ailerons, le cou et les pattes ; détacher les cuisses de la carcasse, et celle-ci de l'estomac. Larder les chairs des cuisses et de l'estomac avec de gros filets de jambon cru ; assaisonner ; les déposer dans une terrine, les arroser avec 2 verres de vinaigre ; faire macérer 24 heures.

Masquer une marmite en terre, au fond et autour, avec des bardes de lard; ranger au fond quelques petits oignons, un bouquet d'aromates, 2 pieds de veau désossés et blanchis, grains de poivre, clous de girofle ; sur ceux-ci, placer les carcasses et les cuisses, puis l'estomac de l'outarde. Mouiller à moitié de hauteur avec du vin blanc, les masquer avec du lard, faire réduire le liquide quelques minutes ; couvrir hermétiquement la marmite avec du papier et un plat ordinaire à moitié plein d'eau ; entourer le vase jusqu'aux deux tiers de hauteur, avec des cendres chaudes et du feu. Cuire les viandes 6 ou 7 heures, selon leur tendreté. Les enlever avec soin, les dresser sur un grand plat avec les pieds de veau et les légumes; dégraisser la cuisson, la verser sur les viandes, en la passant.

Terrine de vanneaux.

Lever les filets de 7 ou 8 vanneaux; les mettre dans une terrine, assaisonner, arroser avec quelques cuillerées de madère. — Détacher les chairs des cuisses, les couper en morceaux ; leur mêler les chairs de 2 cuisses de lièvre, les intestins et les foies des vanneaux, lard et fines-herbes; les faire revenir à feu vif; assaisonner, piler, passer au tamis.

Masquer le fond et le tour d'une terrine à pâté, avec des bardes de lard; emplir le vide avec la farce préparée et avec les filets de pluvier, en les alternant; couvrir l'appareil avec du lard. Couvrir la terrine avec son couvercle, la poser sur un plafond, la cuire 5 quarts d'heure, à four modéré. En la sortant, la laisser refroidir sous presse.

Gratin de pluviers.

Désosser 4 ou 5 pluviers, sans enlever les os des cuisses; assaisonner l'intérieur; les emplir avec une farce cuite (page 525) ; les barder et les brider.

Étaler au fond d'un plat à gratin une couche épaisse de farce à quenelle, mêlée avec ce qui reste de la farce, en l'élevant un peu sur le centre; sur cette

farce, poser les pluviers en rosace, avec le côté des pattes tourné vers le centre du plat, et l'estomac vers les bords, en les appuyant de façon qu'ils soient à moitié enfoncés dans la farce. Les entourer avec une double bande de papier. Les masquer avec des bardes minces de lard, et celles-ci avec du papier. Poser le plat sur un plafond renversé, afin qu'il ne reçoive pas trop de chaleur du bas, le pousser à four modéré, l'y laisser une heure.

En sortant le gratin du four, retirer le lard et le papier; éponger la graisse. Débrider et découper les pluviers chacun en 2 parties; les remettre en forme et à leur place ; les entourer et les garnir, sur le centre, avec des champignons cuits ; les masquer avec une sauce brune, réduite au fumet de gibier, préparé avec les carcasses des pluviers.

Cailles au laurier, à la provençale.

Vider 6 cailles grasses. Hacher leur foie avec un peu de lard, persil, poivre, échalotes, mie de pain imbibée ; ajouter la moitié d'un œuf battu. Avec cet appareil, emplir les cailles ; les enfiler à une brochette, en les traversant sur les cuisses, et les alternant avec une feuille de laurier ; les arroser avec du saindoux, les faire rôtir 10 à 12 minutes, à feu vif.

Mettre dans une casserole la graisse des cailles, tombée dans la lèchefrite ; lui mêler une poignée de panure fraîche, et 250 grammes de jambon cru, dessalé, coupé en dés; les faire revenir ensemble quelques secondes ; mouiller avec un verre de vin blanc, un peu de jus ou glace fondue ; donner quelques bouillons à la sauce ; la retirer du feu, la finir avec suc de citron, la verser sur les cailles débrochées, dressées sur un plat, mais sans en retirer le laurier.

Cailles en caisse.

Flamber 7 ou 8 cailles ; en désosser les reins à moitié; mettre leur foie dans une poêle avec du lard râpé, 7 ou 8 foies de volaille crus ; assaisonner, faire revenir à feu vif; les piler avec un égal volume de lard frais, haché, et une truffe hachée. Assaisonner, et avec la moitié de ce gratin, emplir les cailles ; les coudre, les brider; les mettre dans une casserole avec du beurre, les faire revenir jusqu'à moitié de leur cuisson.

Mêler 2 ou 3 cuillerées de fines-herbes cuites au restant de la farce ; en étaler une couche au fond de 7 ou 8 petites caisses en papier, de forme ovale, huilées; mettre une caille dans chaque caisse, poser celles-ci sur un plafond couvert d'un double papier, les entourer aussi avec une bande de papier ; les tenir à four doux 18 à 20 minutes. En les sortant, mettre chaque caisse dans une autre

caisse blanche; les dresser sur un plat, les masquer avec un peu de bonne sauce réduite au madère.

Cailles à la cendre.

Désosser 6 cailles; les assaisonner, les emplir avec une petite farce préparée avec chairs de volaille crues, foies de volaille cuits et lard, mêlés avec des truffes coupées. Rouler les cailles, en leur donnant une forme ronde; les beurrer légèrement, les poser, en les appuyant sur le côté de la peau, chacune sur une petite abaisse carrée, en pâte à dresser; replier la pâte sur les galantines, la souder sur le dessus; ranger les cailles sur une plaque, en les appuyant sur le côté où la pâte est soudée; entourer celle-ci avec une petite bande de papier; beurrer le dessus de la pâte, et pousser la plaque à four modéré. Cuire les cailles trois quarts d'heure; en supprimer la bande; les dresser. — Ce mets a été en vogue dans les grands restaurants de Paris.

Cailles à la turque.

Brider 8 à 10 cailles; les faire revenir avec du beurre, jusqu'à moitié de cuisson; assaisonner. Leur mêler alors 500 grammes de bon riz lavé et séché; le faire revenir 2 minutes; mouiller alors les cailles à hauteur, avec du bouillon; ajouter quelques cuillerées de purée de tomate, claire, un bouquet d'aromates; cuire vivement le riz 15 minutes; le retirer à la bouche du four; 5 à 6 minutes après, le dresser sur un plat avec les cailles autour.

Cailles aux petits-pois. (Dessin 300.)

Brider 8 ou 10 cailles, avec les pattes recourbées en dehors; les barder, les

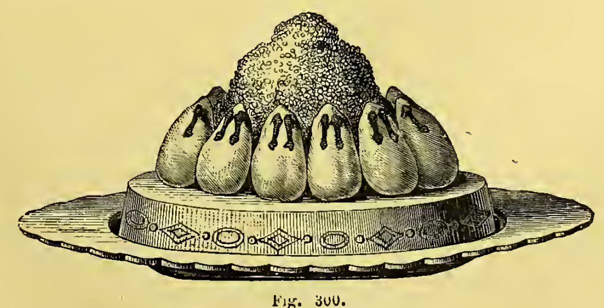


Fig. 300.

ranger dans une casserole plate, foncée avec des débris de lard et légumes; mouiller à trois quarts de hauteur avec du jus ou du bouillon non dégraissé, les

faire braiser à feu modéré. Les égoutter, les débrider, les dresser en rosace sur une bordure décorée ou simplement sur un fond en farce, poché sur plat; dresser sur le centre une purée de pois frais ou une garniture de petits-pois, cuits à l'anglaise, simplement liés avec un morceau de beurre. — Masquer les cailles avec un peu de bonne sauce, envoyer le surplus dans une saucière.

Cailles aux truffes.

Flamber 7 ou 8 cailles; en désosser les reins, à moitié seulement. — Peler 5 ou 6 truffes noires; les couper en petits dés, les tenir à couvert dans une petite casserole. — Faire revenir le foie des cailles avec 3 ou 4 foies de volaille et du lard; les piler avec la moitié des pelures de truffe, leur mêler un égal volume de lard haché; assaisonner l'appareil, le passer au tamis, et avec lui, emplir les cailles. Les coudre, les brider, les placer dans une casserole foncée avec des débris de lard et de jambon, ainsi que le restant des pelures de truffe; mouiller avec un peu de jus et de vin; les couvrir avec du papier, les faire cuire au four. Quand elles sont à point, les débrider; les dresser sur un plat.

Passer la cuisson; la dégraisser, la mêler avec un peu d'espagnole; faire réduire cette sauce en la tournant; lui mêler les truffes et un peu de madère; cuire les truffes 2 minutes; avec cette sauce, masquer les cailles.

Timbales aux alouettes, à la florentine.

Avec 400 grammes de pouleinte, préparer une bouillie; la finir avec beurre et parmesan; la verser dans un moule à timbale beurré, la laisser complètement refroidir. Démouler ensuite ce pain; le vider, en laissant au fond et autour l'épaisseur d'un centimètre; essuyer le moule, le beurrer de nouveau, le paner et remettre le pain dans le moule.

Vider 24 alouettes; en supprimer les pattes et le cou; emplir leur corps avec un peu de farce cuite, au foie-gras, finie avec quelques cuillerées de truffes hachées; les faire revenir, dans une casserole, avec du lard râpé et 200 grammes de jambon cru, coupé en dés moyens; les sauter jusqu'à ce qu'elles soient colorées; mouiller avec un verre de vin blanc, et faire tomber celui-ci à glace, tout doucement.

Les arroser avec un peu d'espagnole, les cuire encore 5 à 6 minutes. Leur mêler alors quelques champignons et une garniture de petites quenelles, moulées sur la table, pochées; verser le tout dans la timbale; fermer l'ouverture de celle-ci avec le rond de pouleinte enlevé; le souder avec un peu de farce crue.

Couvrir la timbale avec un papier beurré, la cuire au four jusqu'à ce que la croûte soit de belle couleur ; la renverser sur plat.

Mauviettes au riz.

Supprimer les pattes à une quinzaine de mauviettes vidées ; les faire revenir avec du beurre et 250 grammes de jambon cru, entrelardé, dessalé, coupé en dés. Aussitôt que les chairs des mauviettes sont raidies, les enlever, ainsi que le jambon, les déposer dans un plat.

Mêler alors au beurre de la casserole 2 cuillerées d'oignon haché ; le faire revenir sans prendre couleur, lui mêler 500 grammes de riz trié, lavé et égoutté sur un tamis, une heure ; le faire revenir avec le beurre pendant quelques secondes, en le tournant ; le mouiller trois fois sa hauteur avec du bouillon ; ajouter un bouquet et pointe de cayenne. Couvrir la casserole, cuire le riz 10 minutes ; lui mêler alors les mauviettes, et retirer la casserole sur feu modéré. — Quand le riz est cuit, il doit être à sec ; en supprimer le bouquet, lui mêler un peu de sauce tomate ; dresser les mauviettes sur le riz.

Pâté de mauviettes, à l'anglaise.

Vider une quinzaine de mauviettes propres ; en supprimer les pattes et le cou ; les farcir avec un hachis de porc haché finement avec un morceau de mie de pain de cuisine, imbibée. Les faire revenir au beurre quelques minutes, simplement pour les raidir ; assaisonner.

Masquer le fond d'un plat à tarte avec des tranches minces de petit-salé cru ; sur celui-ci, ranger les mauviettes ; les arroser avec un peu de bon jus froid.

Masquer les bords du plat avec une bande mince de feuilletage ; l'humecter ; puis, couvrir le pâté avec une grande abaisse de la même pâte ; ciseler, dorer, et cuire le pâté une heure et quart, à four modéré.

Mauviettes au gratin.

Couper les pattes à une quinzaine de mauviettes ; les vider. Faire revenir au lard quelques foies de volaille avec un égal volume de viande maigre de veau ; laisser refroidir et piler ; ajouter un petit morceau de panade et du lard haché. Assaisonner la farce, la passer, lui mêler oignons et champignons hachés. Mettre une petite partie de cette farce dans chaque mauviette, et avec le restant, masquer le fond d'un plat à gratin. Ranger les mauviettes en buis-

son sur la farce; les saupoudrer avec de la panure, champignons et persil, hachés; les arroser au pinceau avec du beurre fondu, les pousser à four chaud; les cuire un quart d'heure. En les sortant, les masquer avec un peu d'espagnole légère.

Mauviettes de Leipzig.

C'est au mois d'octobre, alors que commencent les matinées brumeuses, qu'apparaissent dans les vastes plaines de Leipzig ces belles mauviettes qui font les délices des gourmets, car elles sont tendres et grasses comme des ortolans. La chasse de ce gibier ne dure que quelques semaines, mais on en prend une si grande quantité à la fois, que la récolte de chaque jour suffit à alimenter tous les grands centres de l'Allemagne. On achète ces mauviettes plumées, moins la tête et les ailerons.

Plumer la tête des mauviettes; couper les pattes et les ailerons à la jointure; en supprimer le gésier, les flamber: les enfiler à une petite brochette de 4 en 4; les mettre dans une casserole plate, avec du beurre fondu; les saler, les faire rôtir à feu vif; les retourner, les saupoudrer avec de la panure sèche, et finir de les cuire au four: les dresser sur un plat bien chaud, en deux rangs, en retirant les brochettes; verser le beurre et le pain sur les mauviettes.

Tourte de mauviettes.

Faire revenir, quelques minutes seulement, 2 douzaines de mauviettes, avec beurre, lard haché, 200 grammes de petit-salé coupé, une feuille de laurier, assaisonner; les retirer du feu, les laisser refroidir.

Préparer 4 à 500 grammes de farce à quenelle de veau, mêlée avec quelques parties de chair de gibier ou foies de volaille, cuits; lui mêler 5 à 6 champignons, hachés et cuits.

Étaler, sur une tourtière ou un plafond, une abaisse ronde, en pâte à dresser; mouiller les bords de la pâte, garnir le centre avec une couche de farce; sur celle-ci, ranger les mauviettes en forme de dôme, et en comblant les interstices avec de la farce; masquer le dôme avec de larges bandes de lard; terminer l'opération en procédant comme il est dit à la page 202; la dorer, la cuire une heure à four modéré.

En la sortant, la glisser sur un plat; la cerner sur le centre, enlever un large rond de pâte; par cette ouverture retirer le lard, arroser l'intérieur avec quelques cuillerées d'espagnole réduite avec un peu de vin; fermer l'ouverture avec le rond, et servir.

Petits pâtés froids, de mauviettes. (Dessin 301.)

Désosser 7 grosses mauviettes, en réservant les têtes: les assaisonner, les farcir avec un appareil préparé dans les conditions prescrites pour les bécassines en chaufroix ; leur donner une forme ronde, les entourer avec une bande de papier beurré, les faire cuire à court mouillement; les laisser refroidir. Les parer, les glacer, les napper à la gelée.

Cuire à blanc, dans des moules cannelés, 12 croûtes de petits pâté. Quand elles sont vidées, les masquer au fond et autour, avec une couche d'appareil au foie-gras, délayé avec un peu de sauce chaufroix. Poser les mauviettes sur

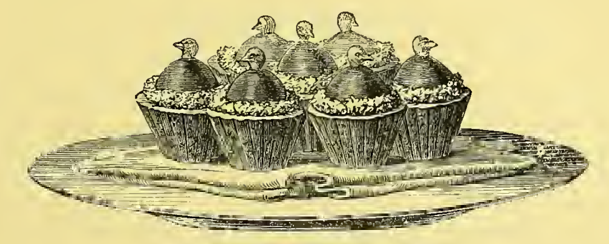


Fig. 301.

cette couche; les entourer avec de la gelée hachée, poussée au cornet. Piquer sur le haut de chacune, une tête de mauviette cuite, glacée. — Dresser les petits pâtés sur serviette pliée.

Becs-fins rôtis.

Les petits oiseaux, n'ayant pas le bec dur et crochu, forment cette catégorie de menu gibier qu'on appelle *becs-fins*, et qu'on désigne aussi sous le nom de *becfigues*. Les *rouges-gorges*, les *rouges-queues*, les *têtes-noires*, sont tous de petits oiseaux qui, dans le midi de la France, mangent beaucoup de figues. En automne, leur chair est très délicate et recherchée.

Plumer les oiseaux ; les flamber sans les vider; les embrocher sans les barder; il suffit, en les enfilant à une petite brochette, de les alterner avec un carré de lard mince; les humecter avec du beurre, les cuire à feu vif 7 à 8 minutes, avec de petites tranches de pain dans la lèchefrite, sur lesquelles tombent leur graisse et une partie des intestins; les saler, en les débrochant; les dresser sur les croûtes.

Ortolans à la toulousaine.

Plumer les ortolans; en supprimer la poche, les flamber légèrement, les frotter avec un demi-citron; les enfiler à une petite brochette en fer; les envelopper alors avec une couche de beurre, manié avec du suc de citron; les saupoudrer sur toutes les surfaces avec de la panure fraîche; les faire rôtir à feu vif 7 à 8 minutes, en les arrosant avec le beurre qui coule dans la lèchefrite.

Au dernier moment, les saler, les débrocher, les dresser sur un plat chaud; les arroser simplement avec la graisse de la lèchefrite; les servir avec des citrons coupés.

Timbale d'ortolans à la provençale.

Retirer la poche d'estomac à 18 ortolans; en supprimer les ailes, le cou et les pattes; les flamber, leur enlever le gésier, en élargissant légèrement l'ouverture de l'estomac, du côté des reins. Emplir le vide de l'estomac avec un petit salpicon de truffes crues, assaisonnées, mêlées avec un peu de lard frais, râpé, et une pincée de persil haché.

Foncer un moule à timbale avec de la pâte à foncer (p. 312); masquer cette pâte, autour et au fond, avec une couche épaisse de hachis de porc, haché d'abord, puis pilé avec quelques truffes crues. Mettre les ortolans dans une casserole avec un peu de lard fondu, les faire sauter à feu vif, 2 minutes seulement, c'est-à-dire le temps de les roidir: les assaisonner, les retirer aussitôt; les arroser avec un peu de bonne glace, les ranger dans le vide de la timbale; les couvrir vivement avec une couche de la farce réservée, et enfin avec un couvercle de pâte. Pousser la timbale à four vif, la cuire une heure, en veillant à ce que la pâte ne se colore pas trop.

D'autre part, verser dans une casserole trois quarts de verre de madère; ajouter une poignée de pelures crues de truffe et un bouquet d'aromates; faire réduire le liquide de moitié, à casserole couverte; le passer, lui mêler une égale quantité de glace fondue. En sortant la timbale, lui faire une ouverture sur le haut, et par celle-ci, lui infiltrer cette essence; boucher l'ouverture, renverser la timbale sur un plat chaud.

Grives rôties à l'allemande

Plumer 12 grives; les flamber, en supprimer la poche et le gésier; enfoncer leur tête dans l'estomac, enlacer les pattes; les faire cuire à feu vif, dans

une casserole, avec beurre, lard ou petit-salé coupé en petits carrés; saler peu; les retourner.

Quand elles sont à peu près à point, les saupoudrer avec une forte poignée de panure sèche pilée avec des grains de genièvre; pousser la casserole au four, l'y laisser jusqu'à ce que les grives soient cuites; les dresser alors sur un plat avec le lard, la graisse et le pain; verser 2 cuillerées de jus dans la casserole, lui donner 2 bouillons, le verser dans le fond du plat.

Salmis de grives à la Provençale.

Faire rôtir à la broche 8 ou 10 grives, sans les vider, avec quelques croûtes de pain en dessous. Quand elles sont débrochées, en supprimer la tête et les pattes; les diviser en deux parties sur leur longueur; parer chaque moitié, les ranger dans une casserole, et tenir celle-ci au bain-marie.

Piler les parures des grives, ensemble avec quelques croûtes de pain, séchées dans la lèchefrite; les délayer avec un peu de sauce et de vin rouge; chauffer le liquide sans ébullition, en le tournant; le passer au tamis, le verser sur les grives.

Piler les intestins et les foies des grives; leur mêler un peu de sauce, les passer au tamis. — Au moment de servir, dresser les moitiés de grives en buisson sur une rosace de croûtes frites au beurre; incorporer à la sauce une partie de la purée préparée; la chauffer sans ébullition, la verser sur les grives.

Crépinettes de grives.

Lever les filets de 8 ou 10 grives; en supprimer la peau; diviser chaque filet en deux parties; les mettre dans une terrine avec une égale quantité de lard blanchi, coupé en petits filets, autant de truffes crues coupées aussi en filets; assaisonner de haut goût; arroser avec 2 cuillerées de cognac.

Préparer un gratin avec lard râpé, intestins et foies de grive, quelques foies de volaille ou parures de foie-gras, oignon haché, pelures de truffe, aromates.

Laisser refroidir, piler et passer. A ce gratin, mêler le double de son volume de hachis de porc, assaisonné de haut goût; ajouter la marinade des grives.

Couper des carrés de crépine de porc; les masquer avec une couche de la farce préparée; sur celle-ci, ranger les filets de grive, de lard et de truffe; les masquer également avec une couche de farce, en donnant aux crépinettes la forme d'un carré long et plat. Envelopper l'appareil avec la crépine, de façon à ne laisser aucun jour.

Faire griller les crépinettes à feu doux, 15 à 18 minutes; les dresser sur un

plat avec un peu de bon jus préparé avec les carcasses des grives, et réduit en demi-glace avec une partie des pelures de truffe.

Petites caisses de grives, aux truffes. (Dessin 302.)

Désosser une douzaine de petites grives ; les emplir simplement avec une couche de bon hachis et un gros morceau de foie gras cuit. Les faire pocher au four, en opérant comme pour les bécassines (page 424).

Quand les grives sont refroidies, déballées, les parer, les couper en pointe d'un bout ; les glacer au pinceau, les napper avec une bonne sauce chaufroix.

Aussitôt la sauce refroidie, mettre chaque grive dans une caisse en porcelaine ou en papier, ronde d'un bout, pointue de l'autre, masquée au fond avec une couche de gelée hachée.

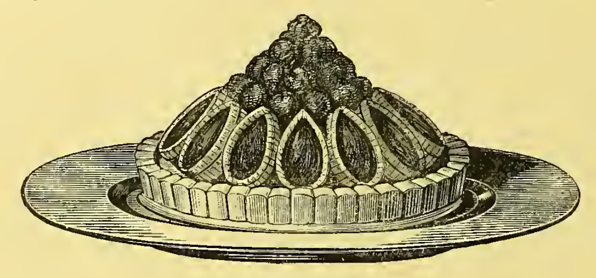


Fig. 302.

Coller sur plat un fond en riz à croustade, cannelé autour, portant sur son centre un support également en riz, creusé sur le haut, formant gradin.

Au dernier moment, dresser les caisses sur le fond, tout autour, en appuyant le côté pointu sur le support, de façon qu'elles soient légèrement inclinées. Dresser alors, sur le centre, un joli buisson de petites truffes pelées, glacées au pinceau.

Timbale de grives, à la napolitaine. (Dessin 303.)

Faire cuire à l'eau salée 200 grammes de gros macaroni, en le conservant bien entier ; l'égoutter, le couper de la longueur d'un demi-centimètre Garnir alors le vide du macaroni avec un filet de truffe coupé à la colonne ; avec ce macaroni, masquer le fond et les parois d'un moule à dôme beurré, en les posant à plat, du côté coupé. Masquer la surface intérieure du macaroni avec une couche de farce à quenelle.

Lever les filets de 2 douzaines de grives ; les parer, les battre légèrement, les faire revenir au beurre, à feu vif, en les retournant ; ajouter 300 grammes de ffes crues ; assaisonner ; les sauter ensemble quelques secondes, les retirer

du feu, les arroser avec quelques cuillerées d'espagnole, réduite avec les pelures des truffes et un peu de vin.

Quand le ragoût est refroidi, le verser dans le vide de la timbale; fermer



Fig. 303.

l'ouverture avec de la farce crue, la faire pocher trois quarts d'heure au bain-marie ; la renverser sur un plat chaud, l'entourer avec une couronne de têtes de champignon ; piquer sur le haut un hâtelet garni avec une grosse truffe, envoyer en même temps une saucière de la sauce réduite.

Sarcelles aux cardons.

Vider 3 sarcelles ; les flamber, les brider, les enfiler à la broche ; les envelopper avec du papier huilé, les faire rôtir à feu vif ; les déballer 2 minutes avant de les débrocher ; les mettre dans une casserole avec 4 cuillerées de vin blanc, autant de glace fondue ; poser la casserole sur feu vif, pour faire réduire le mouillement de moitié. Débrider les sarcelles, les dresser sur un plat, les entourer avec une garniture de cardons à l'espagnole (Voy. aux Légumes) ; les arroser avec la réduction, et les envoyer.

Filets de sarcelle, sauce à l'orange.

Brider 4 sarcelles ; les traverser avec une brochette, les faire rôtir 12 à 14 minutes, à feu vif, en les arrosant au pinceau avec de l'huile. Quand elles sont à point, les saler, les débrocher ; en détacher les filets, mettre ceux-ci dans une casserole plate avec un peu de glace au fond ; les chauffer une minute, à feu vif, afin d'en sécher l'humidité ; les dresser en rosace sur un plat ; les masquer avec la sauce suivante :

Sauce à l'orange. — Couper le zeste d'une grosse orange encore verte; l'émincer en julienne, le faire cuire à l'eau; l'égoutter. Le mettre dans une petite casserole, avec la valeur de 2 décilitres d'espagnole réduite. — Au moment de servir, alléger cette sauce, en lui incorporant, hors du feu, le suc de l'orange et celui d'un citron.

Canards sauvages rôtis, à la polonaise.

Flamber 2 canards sauvages; les laver intérieurement; les brider, les mettre dans une terrine; les arroser avec une petite marinade cuite, les faire macérer 5 ou 6 heures; les égoutter ensuite.

Les mettre dans un plat à rôtir, avec du beurre, les couvrir avec du papier, les faire cuire, en les arrosant souvent. Quand ils sont à moitié de cuisson, leur mêler la valeur d'un verre de marinade, la faire réduire de moitié; lier alors le liquide avec quelques cuillerées de bonne *smitane;* finir de les cuire tout doucement, en les arrosant de temps en temps.

Au moment de servir, les égoutter; les débrider, les dresser sur un plat; mêler un peu de jus à leur cuisson; faire réduire le liquide, en le tournant, jusqu'à ce qu'il soit lié comme une sauce; le passer alors sur les canards.

Salade de gibier à la tartare.

Prendre des chairs cuites d'estomac de gélinotte, de faisan, de perdreau ou de coq de bruyère : les espèces peuvent être mêlées; en supprimer les os et la peau, les émincer en tranches, les déposer dans une terrine; assaisonner avec sel, poivre, huile et vinaigre. — Piler les parures de ces chairs, avec une cuillerée de sauce, les passer au tamis; mêler à cette purée quelques cuillerées d'huile et du vinaigre à l'estragon, puis la valeur de 3 décilitres de gelée froide.

Décorer un moule à bordure avec des détails en cornichons, câpres, piments rouges, betteraves, haricots-verts au vinaigre : les détails du décor doivent être trempés dans de la gelée mi-prise, avant d'être appliqués.

Quand le moule est décoré, lier sur glace la purée de gibier, et la verser dans le moule décoré. — Une heure après, renverser la bordure sur un plat froid. Lier l'émincé de gibier avec quelques cuillerées de mayonnaise à la ravigote, les dresser en pyramide dans le centre de la bordure, en l'entremêlant avec des pickles anglais, divisés; masquer la pyramide avec une couche de mayonnaise à la ravigote, et servir aussitôt.

Tourte russe.

Préparer une petite farce cuite, composée par parties égales de viande de veau, de foie de veau et de lard. — Cuire 300 grammes de riz à grande eau, l'égoutter, lui mêler un morceau de beurre, le faire étuver 10 minutes. Étaler sur une tourtière une abaisse en pâte à foncer ; la couper ronde, la masquer avec une couche de la farce préparée ; masquer cette farce avec une couche de riz ; sur ce riz, étaler une couche de filets de faisan ou de perdreau, cuits, émincés ; masquer ces viandes avec une autre couche de farce, couvrir le tout avec une abaisse en demi-feuilletage.

Couper la tourte sur les bords, en la cannelant comme un pithiviers ; la dorer en dessus, la rayer, la faire cuire à four chaud 45 minutes. — En la sortant, la glisser sur plat ; envoyer en même temps une saucière d'espagnole, réduite au fumet de gibier.

FARINEUX, ŒUFS, LEGUMES

J'ai classé, dans ce chapitre, les légumes, les œufs et les farineux ensemble, par ce motif que, dans un dîner, leur rôle est identique, et qu'ils peuvent sans inconvénient se suppléer. On les sert indistinctement comme entremets.

Les entremets de légumes, dans leur simplicité, sont cependant toujours bien accueillis à table ; ils ont un rang assigné et distinct dans l'ordre d'un dîner classique, qui serait incomplet s'ils lui faisaient défaut.

Dans un dîner familier, on ne sert pas toujours d'entremets de légumes, surtout si les pièces de boucherie ou les entrées sont garnies ; mais, dans les dîners choisis, ils sont obligatoires.

Gnoquis à la florentine.

Faire bouillir trois quarts de litre de lait ; lui incorporer 250 grammes de semoule, en la laissant tomber en pluie ; tenir l'appareil léger, ajouter un grain de sel, une pointe de sucre ; le travailler sur feu jusqu'à ce qu'il soit consistant, et la semoule cuite ; lui mêler alors, hors du feu, 3 ou 4 œufs fouettés, avec un demi-verre d'eau froide, mais sans cesser de tourner l'appareil ; quand les œufs sont incorporés, verser l'appareil sur un marbre humide, en couche d'un centimètre et demi d'épaisseur ; le laisser refroidir, sur glace.

Couper cet appareil en ronds ou en losanges ; les ranger, par couches, en rosace, dans un plat beurré ; saupoudrer chaque couche avec du parmesan râpé ; les arroser avec du beurre, les faire gratiner ; les servir dans le plat même.

Gnoquis parisiens.

Mêler, dans une terrine, autant de farce de volaille que de pâte à chou, sans sucre, ni zeste : 250 grammes de l'un, 250 grammes de l'autre ; travailler l'appareil avec une cuiller, lui incorporer une poignée de parmesan râpé. Le prendre alors avec une cuiller, par petites parties, en les posant à mesure sur la table farinée ; les rouler en forme de quenelle longue ; les plonger à l'eau bouillante et salée pour les faire pocher. Les égoutter aussitôt qu'elles sont à point ; les ranger, par couches, dans une casserole à légumes, en les saupoudrant avec du fromage, et les arrosant avec du beurre fondu, mêlé avec un peu de bon jus ; les saupoudrer également en dessus, les faire gratiner 12 à 15 minutes, à four modéré.

Timbale aux gnoquis, à la parisienne. (Dessin 304.)

Préparer une pâte à chou avec 5 à 6 décilitres de lait, sans sucre, ni zeste ; la tourner sur feu pour la dessécher ; ajouter alors une poignée de

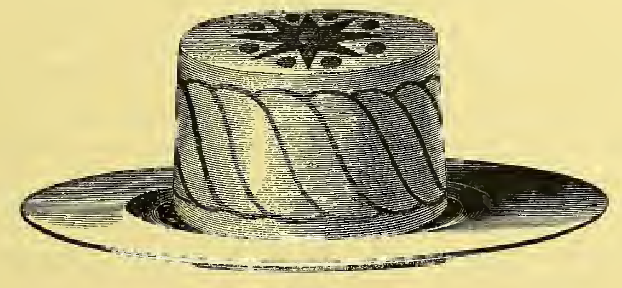


Fig. 304.

parmesan râpé, les œufs, pointe de muscade, pincée de sucre. Renverser cette pâte sur la table farinée ; la travailler, en lui incorporant une poignée de farine.

La diviser en plusieurs parties ; les rouler en cordons, deux fois plus épais qu'un gros macaroni ; diviser transversalement ces cordons d'un centimètre de longueur ; les mettre dans un tamis avec de la farine, les rouler vivement afin de les arrondir ; les plonger aussitôt dans une large casserole avec de l'eau bouillante, salée. Aussitôt que la pâte est raffermie, égoutter les gnoquis dans une passoire ; les mettre dans une casserole avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite, mais peu consistante ; les faire mijoter quelques minutes ; puis, les finir hors du feu, avec beurre, parmesan et gruyère, râpés, un peu

de glace; les verser dans un moule à timbale, foncé avec de la pâte à foncer fine, décoré au fond et autour. Couvrir l'appareil avec une abaisse en pâte, la souder avec celle des bords, et pousser la timbale au four modéré; la cuire trois quarts d'heure : la renverser alors sur un plat, l'ouvrir en dessus, et l'envoyer.

Ravioles de Gênes.

Avec 500 grammes de farine et de l'eau tiède, préparer une pâte comme pour le feuilletage ; la laisser reposer 10 minutes.

Couper en dés 250 grammes de filet-mignon de veau, cru, sans peau ni nerfs, un ris de veau blanchi et paré; faire revenir ensemble ces viandes avec du beurre. Quand elles sont bien saisies, les laisser refroidir, les piler; quelques minutes après, ajouter les trois quarts de leur volume de fromage blanc (on peut remplacer celui-ci par de la mie de pain blanc, imbibée avec du bouillon, bien exprimée et pilée); quand ces corps différents sont mêlés, ajouter le quart d'une tétine de veau, cuite, froide, hachée, et 2 cuillerées de feuilles de bourrache, blanchies comme des épinards, puis hachées; assaisonner la farce de bon goût; la finir en lui incorporant du parmesan râpé, 2 ou 3 jaunes d'œuf, une cuillerée à café de marjolaine hachée ; la passer au tamis.

Diviser la pâte en deux parties égales; les abaisser séparément en abaisse carrée, aussi mince que possible; étaler la farce sur l'une de ces abaisses, en couche régulière, mouiller les bords de la pâte, couvrir le tout avec l'autre abaisse. Appuyer légèrement les bords, puis, avec un rouleau incrusté [1] en carrés, appuyer l'abaisse supérieure, afin de marquer les ravioles; les couper ensuite avec une roulette, en suivant les limites des incrustations faites par le rouleau; les ranger à mesure sur un linge. Quelques minutes avant de servir, les plonger à l'eau bouillante, salée; donner quelques bouillons au liquide, le retirer sur le côté du feu ; 5 minutes après, égoutter les ravioles à l'écumoire; les dresser dans un plat, par couches, en les saupoudrant avec du parmesan râpé, et les arrosant avec la sauce.

Surtout de riz, à l'italienne.

Beurrer un moule à timbale; le paner avec de la panure: puis, verser dans

1. Ce rouleau incrusté est très en usage en Italie; par son emploi, on abrège le travail; mais, à défaut de celui-ci, on pousse la farce sur la pâte, à l'aide d'une poche, en petites parties, à distance d'un centimètre et en lignes droites ; on couvre avec l'autre abaisse ; on appuie la pâte entre les lignes et sur les côtés; puis on coupe simplement les ravioles avec la roulette à pâtisserie, en poussant celle-ci à travers les lignes, de façon à les obtenir de forme carrée : elles ne doivent pas être trop grosses

le moule 2 œufs entiers, préalablement bien battus; renverser le moule sur un plafond, en égoutter les œufs, et le paner de nouveau.

Diviser, chacun en 2 parties, 7 ou 8 foies de volaille; les mettre dans une casserole avec du beurre, ajouter 8 ou 10 ris d'agneau, blanchis et divisés; les faire revenir, leur mêler 200 grammes de jambon cru, dessalé, coupé en dés.

Assaisonner les viandes de bon goût, en les sautant; quand elles sont bien saisies, les mouiller avec 4 cuillerées de vin blanc, autant de jus lié; couvrir la casserole, faire réduire le liquide de moitié; retirer le ragoût du feu, le laisser refroidir.

Faire cuire 350 grammes de bon riz à l'italienne, en procédant comme il est dit page 553; le tenir sec et consistant; quand il est à point, le retirer du feu, lui incorporer 125 grammes de bon beurre, 100 grammes de parmesan râpé; laisser refroidir l'appareil, et avec lui, emplir le moule pané, en laissant un vide dans le centre. Dans ce vide, verser le ragoût préparé; le couvrir avec du riz et avec un rond de papier beurré; poser le couvercle sur le moule, le pousser à four chaud. — Au moment de servir, passer la lame d'un couteau entre le moule et le surtout, afin de dégager celui-ci; le renverser sur plat.

Surtout de pouleinte (*polenta*) à la milanaise.

Faire bouillir un litre et demi d'eau, avec un grain de sel; la retirer sur le côté du feu, lui incorporer 4 à 500 grammes de semoule de maïs, jaune, fraîche, odorante, en la laissant tomber en pluie. Cuire la bouillie jusqu'à ce qu'elle soit serrée; lui incorporer alors un morceau de beurre, la verser dans un moule à timbale beurré; couvrir le dessus de l'appareil avec un papier beurré, le laisser refroidir 4 à 5 heures. Tremper ensuite le moule à l'eau chaude, et démouler le pain; essuyer l'intérieur du moule, le beurrer de nouveau, le paner; dorer extérieurement le pain de pouleinte, le paner et le remettre dans le moule; le vider alors, par le dessus, à l'aide d'un couteau et d'une cuiller, de façon à ne laisser, autour et au fond, qu'une épaisseur d'un centimètre, en ayant soin d'enlever et de conserver le rond de pâte coupé.

Garnir l'intérieur de la timbale avec un ragoût composé de ris de veau ou d'agneau cuits, de foies de volaille, champignons et petites quenelles pochées: ce ragoût doit être lié avec un peu de bonne espagnole, réduite avec de la tomate; fermer l'ouverture avec le couvercle réservé; souder les jointures avec un peu de pouleinte liquide ou de farce; beurrer le dessus, et pousser le moule à four modéré.

Trois quarts d'heure après, passer la lame d'un couteau entre le moule et le surtout, afin de dégager celui-ci; le renverser sur un plat chaud.

Timbale de pouleinte à la piémontaise.

Préparer une bouillie de pouleinte; quand elle est liée à point, la retirer du feu, la finir avec 150 grammes de beurre et 100 grammes de parmesan râpé; la verser dans un moule à timbale beurré, la laisser refroidir. Démouler ensuite la pouleinte sur la table; essuyer le moule, le beurrer et le paner.

Couper horizontalement la pouleinte, en abaisses ou plutôt en feuilles minces, à l'aide d'un fil solide; à mesure qu'une feuille est coupée, la déposer au fond du moule, de façon qu'elle se trouve exactement dans la même position où elle était avant. Humecter la surface de cette feuille avec du beurre fondu, la saupoudrer avec du parmesan, la masquer avec une couche de tranches minces de *fontina* ou du fromage de gruyère ramolli à l'eau; couper une autre feuille avec le fil, la poser sur la première, en la renversant; recommencer l'opération, et continuer ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein: cuire alors la timbale une demi-heure, à four vif; la renverser sur un plat, après avoir dégagé le tour avec la lame d'un couteau.

Taillarini à l'italienne (*tagliarini*).

Excepté à Naples, où l'on préfère le macaroni à toutes les autres pâtes, les taillarini sont usités dans toutes les contrées de l'Italie. On trouve même, à Rome, des fabricants spéciaux [1]. Ils tirent de cette pâte divers produits, tels que: *lasagnes*, *fetuccie*, *capelleti*, etc. Généralement leur pâte est fort bien faite.

Pâte à taillarini et à nouille. — Étaler sur la table 300 grammes de farine tamisée; l'écarter avec la main, faire un creux, déposer dans celui-ci un peu de sel et 7 ou 8 œufs entiers; broyer les œufs avec la main, les incorporer peu à peu à la farine, de façon à obtenir une pâte lisse et ferme: quand la pâte est bien faite, elle ne doit laisser sur la table (après l'avoir moulée) ni farine, ni pâte attachée.

Placer cette pâte sous une terrine, la faire reposer 8 à 10 minutes. La diviser ensuite en deux parties; abaisser tour à tour celles-ci, sur la table farinée, à l'aide du rouleau, en les tenant très minces; les étaler à mesure sur un linge fariné, dans toute leur largeur.

Diviser chaque abaisse en bandes de 5 à 6 centimètres de large; les saupoudrer avec de la farine, les poser l'une sur l'autre, les ciseler transversalement

1. Il existe aussi, à Paris, sur la place de l'Opéra, une maison où l'on fabrique au jour le jour toutes sortes de pâtes.

en filets fins. Aussitôt les taillarini coupés, les étaler sur des feuilles de papier, afin qu'ils sèchent sans se coller ensemble.

Plonger les taillarini à l'eau bouillante et salée, les cuire 3 minutes, retirer la casserole du feu; verser alors le liquide et les taillarini sur un grand tamis ; les remettre aussitôt dans la casserole avec 250 grammes de beurre divisé en petites parties; incorporer ce beurre, à l'aide d'une grosse fourchette, en saupoudrant l'appareil avec 150 grammes de bon parmesan râpé ; assaisonner avec poivre et muscade. Dresser les taillarini sur plat, par couches, en alternant chaque couche avec de la sauce tomate, mêlée avec un peu de bon jus ou de glace fondue.

Nouilles à l'allemande, au pain frit.

Faire cuire à l'eau salée 600 grammes de nouilles émincées comme il vient d'être dit pour les taillarini ; les égoutter, leur incorporer 100 grammes de beurre et 100 grammes de parmesan râpé ; assaisonner avec poivre et muscade, les lier avec 4 cuillerées de béchamel, les dresser sur un plat; en lisser la surface, masquer celle-ci avec la sauce suivante :

Sauce au pain frit. — Faire chauffer 150 grammes de beurre, dans une casserole, lui mêler 2 poignées de panure sèche ; la cuire, 3 ou 4 minutes, en la tournant. Verser la sauce sur les nouilles.

Lasagnes à la génoise.

Mêler, dans une casserole, la valeur d'un verre de bon fonds de braise, avec moitié de ce volume de sauce tomate et 250 grammes de beurre cuit à la noisette ; tenir la casserole au chaud.

Préparer une pâte à taillarini (page 544), avec 500 grammes de farine, 8 œufs entiers, sel, gros comme une noix de beurre ; tenir la pâte un peu ferme, la mouler en rond, l'envelopper dans un linge, la laisser reposer 10 minutes Abaisser la pâte sur la table farinée, en forme de carré long; quand elle est mince, la saupoudrer largement avec de la farine, et l'enrouler autour du rouleau ; poser aussitôt celui-ci sur la table, afin de couper la pâte en ligne droite, sur la longueur du rouleau, de façon à dégager complètement celui-ci.

Abaisser de nouveau la pâte ; l'enrouler au rouleau, et la couper encore une fois, toujours sur la longueur et sur le milieu, puis couper transversalement ces bandes, afin d'obtenir des rubans d'égale longueur (10 à 12 centimètres) superposés les uns sur les autres ; les enlever un à un, les ranger sur des feuilles de papier.

Dix à douze minutes avant de servir, plonger, peu à la fois, les lasagnes dans une large casserole d'eau bouillante, salée, les cuire 3 à 4 minutes. Quand la pâte est atteinte, retirer la casserole du feu, allonger la cuisson avec de l'eau froide, en quantité suffisante pour lui faire perdre immédiatement sa plus grande chaleur ; enlever les lasagnes à l'aide d'une large écumoire, les étaler sur un linge, puis les dresser sur un plat creux, couche par couche, en les saupoudrant avec du parmesan, et les masquant avec une partie de la sauce préparée. — Chauffer le plat au four quelques minutes, l'envoyer aussitôt.

Kloeuses au pain.

Couper, en dés, la mie de 7 à 8 petits pains blancs (valeur de 200 grammes) ; la déposer dans une terrine, l'arroser avec du lait bouillant, la laisser imbiber un quart d'heure. En exprimer l'humidité, la mettre dans une casserole, la broyer avec une cuiller, la chauffer afin de la lier ; la retirer ensuite, l'assaisonner, lui incorporer 150 grammes de beurre divisé en petites parties, 3 à 4 œufs entiers, 2 poignées de petits croûtons frits au beurre, 200 grammes de petit-salé coupé en petits dés, et frits. — L'appareil doit alors se trouver assez consistant pour être divisé en petites parties, et celles-ci, roulées rondes sur la table farinée.

Quelques minutes avant de servir, plonger les kloeuses à l'eau bouillante, salée ; donner 7 à 8 minutes d'ébullition au liquide, à casserole couverte ; les retirer sur le côté ; 8 à 10 minutes après, les égoutter, les dresser dans un plat en les arrosant avec du beurre cuit à la noisette.

Kloeuses à la farine.

Déposer 250 grammes de farine dans une terrine avec un peu de sel, un morceau de beurre fondu, 3 ou 4 œufs entiers ; délayer avec du lait, de façon à obtenir une pâte lisse et ferme ; à ce point, lui mêler 2 poignées de croûtons de pain, coupés en dés, frits au beurre : elle doit alors se trouver de la consistance d'une panade ; si elle était trop molle, lui incorporer une poignée de panure blanche. La prendre avec une cuiller, en parties de la grosseur d'une noix ; les laisser tomber sur la table farinée, les rouler de forme ronde ; les plonger à l'eau bouillante, salée, les cuire 7 à 8 minutes, à casserole couverte, les retirer sur le côté ; 10 minutes après, les égoutter, les dresser sur plat, les arroser avec du beurre à la noisette.

Kloeuses à la polonaise (*ciernikis*).

Piler 250 grammes de fromage blanc, avec 200 grammes de beurre; ajouter 500 grammes de farine, sel et muscade ; retirer cet appareil dans une terrine ; lui incorporer 5 à 6 jaunes et 2 œufs entiers.

Faire pocher à l'eau bouillante une petite partie de l'appareil pour l'essayer; s'il était trop mou, ajouter de la farine ; quand il est à point, le prendre avec une cuiller par petites parties, les laisser tomber sur la table farinée ; les rouler avec la main, les faire pocher ; les égoutter, les dresser par couches dans un plat, les arroser avec du beurre à la noisette, en saupoudrant avec du parmesan râpé.

Kloeuses viennois.

Couper en petits dés la valeur de 500 grammes de mie de pain de cuisine ; la faire frire avec du beurre ; la mouiller alors avec la valeur d'un verre de lait bouillant ; couvrir la casserole, la tenir de côté. Quand le pain a absorbé toute l'humidité, ajouter à l'appareil 4 à 5 cuillerées de fines-herbes cuites, mêlées avec moitié de leur volume de jambon cru, coupé en dés; le saupoudrer en même temps avec une pincée de farine, puis l'arroser avec quelques œufs battus ; l'assaisonner : il doit être assez consistant pour être moulé en petites parties rondes. Plonger celles-ci à l'eau bouillante, salée ; au premier bouillon, retirer le vase du feu, et laisser pocher les kloeuses 10 minutes.

D'autre part, verser dans une casserole 200 grammes de beurre fondu ; quand il est bien chaud, ajouter 2 poignées de panure sèche ; la cuire 2 minutes. — Quand les kloeuses sont égouttés, les ranger dans la casserole à légumes, en les arrosant avec le beurre et le pain : les tenir ainsi quelques minutes ; les envoyer ensuite.

Noques au beurre.

Verser, dans une terrine, demi-livre de beurre à moitié fondu; le travailler avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit bien lié ; lui mêler alors, l'un après l'autre, 2 œufs entiers et 3 jaunes ; assaisonner avec sel et muscade ; quand il est bien mousseux, ajouter 125 grammes de farine et un blanc d'œuf fouetté. Essayer une petite partie de l'appareil dans de l'eau bouillante, pour juger de sa solidité ; au besoin, ajouter une poignée de panure blanche et fraîche.

Prendre la moitié de l'appareil avec une cuiller, par petites parties, puis, en

les poussant avec un doigt, les laisser tomber dans une casserole d'eau chaude, salée ; faire bouillir l'eau, finir de pocher les noques, les égoutter.

Faire pocher alors la deuxième moitié de l'appareil, en opérant comme auparavant. — Dresser les noques sur un plat, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan ; arroser avec du beurre cuit à la noisette.

Fidelini au beurre.

On trouve en Italie des espèces de vermicelles très fins, mais séchés droits, de la même longueur que les *spaghetti*. C'est une qualité de pâte extrêmement délicate et recherchée par les amateurs : ce sont des *fidelini*.

Plonger 500 grammes de *fidelini* à l'eau bouillante, salée, un peu abondante[1] ; couvrir la casserole, les cuire vivement 3 minutes ; les égoutter sur un tamis, les remettre dans la même casserole (bien essuyée), avec 150 grammes de bon beurre, divisé en petites parties ; leur incorporer 100 grammes de parmesan râpé ; opérer le mélange à l'aide d'une fourchette ; quand les *fidelini* sont bien liés, les verser dans un plat creux.

Spaghetti à la napolitaine.

Ce qu'on appelle à Naples, *spaghetti*, n'est autre chose qu'une variété de macaroni, dont l'épaisseur est entre les *fidelini* et les *macaroncini ;* c'est celui qu'on mange le plus communément à Naples, où cependant toutes les espèces de pâtes sont si parfaites. *Portici, Salerne, Grignano*, fournissent des produits d'une incomparable perfection.

Les Napolitains n'ont pas seulement l'avantage d'avoir à leur disposition des pâtes d'un apprêt supérieur, mais ils ont encore celui, bien grand, de pouvoir les manger de première fraîcheur, avantage qui double positivement leur valeur. Aussi le macaroni ne peut-il être mangé dans toute sa perfection qu'à Naples même, et ceux qui ne l'ont pas goûté dans le pays, peuvent difficilement se faire une idée exacte de sa bonté.

Les Napolitains préparent les *spaghetti* très simplement : les cuire à l'eau au point précis où ils sont assez tendres pour ne plus croquer sous la dent ; les égoutter promptement ; les dresser dans un plat creux, par couches alternées avec du beurre fondu, du parmesan râpé et du bon jus mêlé avec de la sauce tomate ou de la pâte de tomate délayée ; voilà en quoi se résume l'apprêt. Mais quand on veut préparer les *spaghetti* avec plus de luxe et de succulence, on

1. Ni les *fidelini*, ni les spaghetti, pas plus que le gros macaroni ne doivent être rafraîchis à l'eau froide après leur cuisson : cette règle est absolue.

remplace le jus par de la bonne glace fondue ; ils sont alors plus onctueux.

Après avoir mangé le macaroni, gros ou fin, les Italiens boivent un verre d'eau, afin d'en faire promptement la digestion : il est certain que l'eau pure la facilite.

Macaroni à la sicilienne.

Faire braiser un morceau de bœuf, à court mouillement, de façon à obtenir un jus succulent, un peu foncé. Passer ce jus, le lier avec quelques cuillerées de sauce tomate ou pâte de tomate délayée.

Cuire à l'eau salée, 5 à 600 grammes de gros macaroni ; l'égoutter sur une passoire, sans le rafraîchir, puis le dresser par couches dans un plat creux, en saupoudrant chaque couche avec du parseman, et les arrosant avec une partie du jus préparé. Sur cette première couche, ranger des aubergines émincées, farinées et frites ; sur les aubergines, placer des champignons cuits, émincés, et aussi quelques crêtes de volaille ; saupoudrer cette couche avec du parmesan, l'arroser avec du jus.

Continuer l'opération jusqu'à ce que le macaroni soit absorbé, sans négliger d'arroser le dessus, ni de le saupoudrer avec du parmesan. Tenir le plat à la bouche du four, 10 minutes ; le servir ensuite. — Les Italiens, donnent à cet apprêt le nom de *macaroni incasciati ;* c'est ce mets auquel le brillant écrivain de la *Physiologie du goût* avait donné une si grande renommée.

Macaroni maigre, à la napolitaine.

Déposer dans une casserole quelques poignées de petites clovisses (*arcelli*) propres ; les sauter sur feu jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes ; les verser dans une terrine.

Faire revenir à l'huile, une mirepoix de légumes, composée de céleri, carottes, poireaux, persil, brin de sarriette, quelques parures de champignon ; saupoudrer avec un peu de farine ; 2 minutes après, mouiller avec le bouillon des clovisses et quelques cuillerées de sauce tomate ; tourner le liquide jusqu'à l'ébullition, cuire la sauce tout doucement un quart d'heure ; la passer ensuite.

D'autre part, cuire à l'eau 500 grammes de macaroni ; l'égoutter, le remettre dans la même casserole (essuyée) ; lui mêler un morceau de beurre et quelques poignées de parmesan ; lui incorporer peu à peu la sauce préparée et les clovisses détachées des coquilles ; le verser dans un plat, le saupoudrer avec du parmesan.

Macaroni à la livournaise.

Cuire à l'eau salée 500 grammes de gros macaroni ; l'égoutter, le verser dans une casserole, le lier avec quelques cuillerées de béchamel ; assaisonner avec poivre blanc et muscade ; lui incorporer, hors du feu, à l'aide d'une fourchette, 200 grammes de bon beurre frais, divisé en petites parties, en même temps que 150 grammes de parmesan râpé ; quand il est bien lié, crémeux, le dresser par couches, dans un plat creux, en arrosant chaque couche avve une purée de tomates, très légèrement liée.

Quiche à la lorraine.

Préparer une pâte à foncer avec 500 grammes de farine, 300 grammes de beurre, 2 jaunes d'œuf, un grain de sel, l'eau nécessaire ; la laisser reposer une demi-heure. L'abaisser mince et ronde.

Avec cette abaisse, foncer une tourtière en tôle, large, à rebords élevés d'un centimètre ; pincer la pâte sur les bords, puis ranger sur sa surface des petits morceaux de beurre frais (100 grammes), disposés à petite distance.

Battre 3 œufs dans une terrine, les délayer avec 2 décilitres de bonne crème crue ; assaisonner l'appareil avec sel, poivre, muscade, une pincée de sucre ; le passer, le verser sur la pâte, dans la tourtière ; pousser celle-ci à bon four, en la posant bien d'aplomb. Cuire la quiche de 18 à 20 minutes.

On sert ordinairement la quiche dans la tourtière, après l'avoir divisée. — La quiche est un mets de déjeuner ; bien préparé, il est excellent. — On peut aussi préparer la quiche avec du petit-salé ou du jambon coupé mince, qu'on étale sur la pâte, avant de verser la crème.

Pizza à la napolitaine.

La *pizza* est un mets favori des Napolitains. On la sert surtout à souper ; mais, pour qu'elle soit bien appréciée, elle doit être mangée en la sortant du four ; voilà pourquoi les vrais amateurs vont la manger chez les fabricants (*pizzaioli*) eux-mêmes ; ils jouissent alors, non seulement du plaisir de la manger bien chaude, mais aussi de la voir préparer, ce qui n'est pas sans intérêt.

Prendre 5 à 600 grammes de pâte à pain, un peu plus légère qu'à l'ordinaire, mais bien levée ; la poser sur la table farinée, l'abaisser ronde, en la battant avec les mains ; relever légèrement la pâte des bords ; arroser la surface avec un peu d'huile, et garnir celle-ci, soit avec des petits anchois frais, soit avec des

demi-tomates, des filets d'anchois salés ou de la *mouzarella* (fromage tendre de brebis) : on mêle souvent ces différentes substances.

Saupoudrer la *pizza* avec sel et poivre, puis avec de l'ail haché fin, mêlé avec du persil et de la sarriette en poudre ; arroser ensuite avec de l'huile.

Prendre alors la *pizza* avec une pelle plate, l'enlever et la pousser à four nu, chauffé comme pour cuire le pain, mais surtout bien propre. Les *pizzaioli* cuisent à four ouvert, en entretenant des allumes sur le côté : 20 minutes suffisent. En sortant la *pizza* du four, l'arroser avec de l'huile, la glisser sur plat.

Riz à la brésilienne.

Laver 500 grammes de bon riz ; le faire bien égoutter.

Hacher un oignon ; le faire revenir de belle couleur avec du beurre ; lui mêler le riz ; quelques secondes après, le mouiller trois fois sa hauteur avec du bouillon ; 5 minutes après, ajouter 150 grammes de jambon cru, coupé en petits dés ; le cuire 10 minutes à bon feu ; lui mêler ensuite 7 à 8 cuillerées de purée de tomates fraîches, et une cuillerée de poivre rouge d'Espagne ; le retirer sur feu plus doux, pour finir de le cuire ; quand il est à point, lui incorporer 175 grammes de bon beurre, et le dresser.

Riz à l'indienne, pour le cary.

Première méthode. — Prendre du riz indien à grains allongés qu'on trouve aujourd'hui à Paris dans différentes maisons. A défaut, prendre du beau riz caroline ; le laver, le plonger à grande eau bouillante, salée ; le cuire juste au point où il ne croque plus sous la dent ; l'égoutter alors dans une passoire, l'arroser largement avec de l'eau bouillante et salée ; le bien égoutter ; le verser sur un grand tamis, en l'étalant, le faire sécher un quart d'heure à l'étuve chaude. Le dresser dans une casserole à légumes ; couvrir et servir.

Deuxième méthode. — Trier du vrai riz caroline ; le cuire à grande eau jusqu'au moment où il est tendre, juste à point pour le manger ; l'égoutter, le mettre dans un linge, le secouer vivement, et le placer à l'étuve sur une plaque, couvert avec le linge. Un quart d'heure après, le dresser dans une casserole à légumes, en le faisant tomber à l'aide d'une fourchette, afin de séparer les grains ; le couvrir et l'envoyer.

Riz à la persane.

Trier 3 à 400 grammes de bon riz, avec les grains bien entiers ; le faire tremper 2 heures à l'eau froide, l'égoutter ensuite, le plonger à l'eau en ébullition, salée ; le cuire jusqu'au point où il ne croque plus sous la dent ; l'égoutter, le verser dans une casserole plus petite, l'arroser avec 150 grammes de bon beurre ; fermer hermétiquement la casserole, la tenir 12 minutes à la bouche du four. Dresser ensuite le riz dans un plat creux ou casserole à légumes.

Riz à la créole.

Hacher un oignon ; le faire revenir au beurre. — Echauder 4 tomates pour en retirer la peau ; les fendre, et en supprimer les pépins ; les hacher alors ; les mêler à l'oignon ; quelques minutes après, mouiller avec un demi-litre de bouillon ; ajouter une feuille de laurier et quelques piments ou poivre de Cayenne, cuire 5 minutes ; puis, ajouter 250 grammes de bon riz ; continuer l'ébullition. Aussitôt que le riz est à sec, le retirer du feu, l'arroser avec 120 grammes de beurre noisette bouillant ; fermer la casserole, la tenir 10 minutes à la bouche du four ; servir ensuite le riz dans un vase creux ou casserole à légumes.

Risot maigre, à la russe.

Faire pocher 3 à 4 douzaines d'huîtres. — Hacher un oignon, le faire revenir à l'huile sans prendre couleur ; lui mêler 250 grammes de riz, trié, lavé, égoutté sur un tamis une heure. Faire revenir ce riz jusqu'à ce qu'il soit bien saisi, mais en le tournant ; le mouiller trois fois sa hauteur, avec la cuisson des huîtres et du bouillon de poisson ; faire bouillir le liquide, le retirer sur le côté ; laisser cuire le riz à couvert. Quand il est à peu près à sec, et tendre, aiouter les huîtres cuites, parées ; le dresser sur un plat chaud.

Risot des épicuriens.

Mettre dans une casserole une cuillerée d'oignon haché et quelques cuillerées de moelle fondue ; le faire revenir sans prendre couleur ; ajouter alors 250 grammes de bon riz de Piémont, sans être lavé ; le chauffer quelques secondes, le mouiller, trois fois sa hauteur avec du bouillon ; ajouter 3 ou 4 saucisses fraîches, préalablement revenues au beurre ; le faire cuire à bon feu, jusqu'à ce qu'il soit à peu près sec.

D'autre part, préparer une garniture composée de crêtes et rognons de volaille, d'amourettes et de ris d'agneau ; les mêler, les déposer dans une casserole.

Peler 3 ou 4 truffes noires, crues ; mettre les pelures dans une casserole avec la valeur d'un décilitre d'espagnole et le quart de marsala ou madère ; ajouter un bouquet de persil garni d'aromates. Faire réduire la sauce d'un tiers ; lui mêler 2 cuillerées de sauce tomate, autant de glace fondue, une pointe de cayenne. Au premier bouillon, passer la sauce dans une petite casserole ; lui mêler les truffes coupées en quartiers ; les cuire 4 à 5 minutes ; les tenir au bain-marie, en attendant que le riz soit cuit.

Au moment de servir, finir simplement le risot avec beurre et parmesan ; le dresser dans un plat ; faire un creux sur le centre, et, dans celui-ci, dresser la garniture préparée. Entourer le risot avec les saucisses coupées.

Risot à la napolitaine.

Hacher un oignon ; le faire revenir avec de l'huile, dans une casserole ; lui mêler 500 grammes de riz de Piémont, sans être lavé ; le faire revenir 2 secondes ; le mouiller trois fois sa hauteur, avec du bouillon de poisson ; lui mêler une tomate épepinée et hachée ; le cuire 20 minutes.

Le retirer du feu, lui incorporer 3 ou 4 poignées de parmesan râpé, ainsi qu'un petit ragoût composé de queues d'écrevisse, huîtres et champignons cuits, coupés. Couvrir la casserole ; 2 minutes après, dresser le risot dans un plat creux.

Kasche russe.

Ce que les Russes et les Polonais appellent *kascha* ou *kache*, n'est autre que du blé de sarrasin concassé, en semoule plus ou moins grosse ; cet aliment est très usité en Pologne et en Russie. Il est, au fond, l'aliment journalier du peuple ; sain, léger par sa nature, peu coûteux dans son apprêt, le *kasche* devrait être introduit dans tous les pays d'Europe, et comme variété d'aliment, et comme nourriture des masses.

Il peut aisément remplacer le riz, et coûte meilleur marché.

Déposer 300 grammes de *kasche* dans une casserole ; le mouiller deux fois sa hauteur avec de l'eau chaude ; ajouter un peu de sel, un petit morceau de beurre ; couvrir et faire bouillir le liquide ; le retirer sur le côté ; cuire tout doucement le *kasche* une heure. Ajouter quelques parties d'eau chaude, s'il devenait trop compact ; il doit cependant se trouver consistant.

Au moment de servir, l'assaisonner avec sel et muscade, lui incorporer un

morceau de beurre, le dresser sur un plat. — Si on finit le *kasche* avec du parmesan râpé, il devient excellent.

Kasche de semoule, au bouillon de champignons.

Prendre 250 grammes de grosse semoule ; la tamiser avec soin pour en retirer la farine ; lui mêler 2 ou 3 jaunes d'œuf crus, et mélanger ces œufs à la semoule, en la frottant entre les deux mains. La faire sécher à l'étuve, puis la frotter encore afin de briser les grumeaux.

Faire bouillir un litre et demi de bouillon de champignons secs ; lui incorporer la semoule, de façon à obtenir une bouillie consistante ; l'assaisonner, la finir avec du parmesan.

Kasche russe, aux gribouïs.

Mettre le *kasche* dans une casserole avec du bouillon de *gribouïs;* faire bouillir le liquide ; aussitôt que l'appareil est épaissi, le verser dans un vase verni, le cuire une heure, à four modéré ; le sortir alors, enlever la croûte supérieure ; puis, avec une cuiller, retirer tout ce qui n'est pas attaché au vase ; le mettre dans une casserole ; le travailler, en lui mêlant un morceau de beurre, un peu de sel et une julienne de *gribouïs* cuits ; le verser dans un plat ou une casserole en métal ; saupoudrer avec du parmesan, arroser avec un peu de beurre, faire légèrement gratiner au four ; le servir ainsi.

Kasche de sarrasin, gratiné.

Mettre dans une terrine 3 à 400 grammes de gruau de sarrasin ; le délayer avec de l'eau tiède pour en former une bouillie épaisse ; la saler, la verser dans un pot verni pouvant aller au four ; la cuire une heure et demie ; en la sortant, en retirer le dessus avec une cuiller, afin de pouvoir retirer les parties molles ; mettre celles-ci dans une casserole, les broyer 2 minutes ; les assaisonner, leur mêler un morceau de beurre. Mettre alors le *kasche* dans un vase creux, le couvrir et le servir.

Si le *kasche* devait être au maigre absolu, il faudrait le cuire avec un peu d'huile, en supprimant beurre et parmesan.

Au lieu d'être servi au naturel, le *kasche* peut être servi frit, au beurre ou à l'huile. En ce cas, quand il est assaisonné, on l'étale en couche de 1 centimètre d'épaisseur ; on le laisse bien refroidir, puis on le divise en ronds ou en

carrés, et on les fait colorer dans un sautoir avec du beurre épuré, en les retournant.

Strohl-Cheese à l'anglaise.

Étaler sur la table 175 grammes de farine ; déposer dans le centre 175 grammes de beurre, 175 grammes de parmesan râpé, 3 jaunes d'œuf, une pointe de cayenne, une cuillerée de crème crue.

Incorporer le beurre avec le fromage, puis avec la farine, de façon à obtenir une espèce de pâte-frolle ; l'abaisser mince, la diviser en baguettes fines, de 10 à 12 centimètres de long ; les rouler avec les mains ; les ranger à distance, sur plaque beurrée ; les dorer légèrement ; les couper d'égale longueur avec le couteau ; les cuire 6 minutes à four vif ; les sortir, les détacher de la plaque à l'aide du couteau, et finir de les cuire de belle couleur ; les dresser sur serviette.

Cet entremets de farinage est très estimé en Angleterre ; on le sert ordinairement à déjeuner ou au lunch.

Crissins au fromage.

Avec 250 grammes de farine, préparer une pâte à l'eau comme pour le feuilletage ; la laisser reposer un quart d'heure ; la beurrer avec 250 grammes de beurre, épongé, ferme ; lui donner 4 *tours,* en procédant d'après la même méthode que la pâte feuilletée, avec cette différence, qu'il faut saupoudrer la pâte avec du parmesan, au lieu de la saupoudrer avec de la farine.

Quand la pâte est tourrée, et abaissée mince, la diviser en filets de l'épaisseur d'un tuyau de plume, de 15 centimètres de long ; les rouler sur la table, les ranger sur plaque, à distance les uns des autres ; les couper d'égale longueur, sur la plaque ; les dorer légèrement, les saupoudrer avec du parmesan râpé, les cuire à bon four ; les dresser en les sortant du four.

Gougère au fromage.

Préparer une pâte à chou avec 200 grammes de farine, autant de lait, un morceau de beurre ; assaisonner avec sel, muscade, pincée de sucre. Quand elle est desséchée à point, la retirer du feu, la changer de casserole, lui incorporer 5 ou 6 jaunes d'œuf, en même temps que 200 grammes de beurre divisé en petites parties : l'appareil doit être léger ; incorporer aussitôt 5 ou 6 blancs d'œuf fouettés, en même temps qu'une poignée de fromage râpé (gruyère ou parmesan) ; étaler l'appareil sur un plafond, en abaisse de 1 centimètre d'épaisseur ; masquer toute la surface avec des tranches minces de gruyère

frais; saupoudrer avec poivre et parmesan, pousser le plafond à four modéré.

Vingt minutes après, sortir le plafond, diviser la pâte en carrés longs; dresser ceux-ci en buisson sur une serviette pliée : les envoyer bien chauds.

C'est là un mets de déjeuner, très agréable.

Blinis russes, au caviar. (Dessins 305, 306, 307.)

Les Russes mangent les blinis en hiver seulement, mais surtout à l'époque du carême ; ils deviennent alors un mets de tous les jours.

Mettre dans une terrine 250 grammes de farine de froment et 300 grammes de farine de sarrasin. Délayer 12 à 15 grammes de levûre avec 2 verres de lait tiède ; passer le liquide, et, avec lui, délayer la farine peu à peu, en ajoutant 6 jaunes d'œuf, mais sans lui faire prendre du corps ; la pâte doit avoir la même consistance que celle à pannequets ; ajouter un grain de sel, la laisser lever, à température douce ; lui mêler alors 4 blancs fouettés, et la valeur d'un demi-litre de crème fouettée; la tenir encore un quart d'heure à couvert.

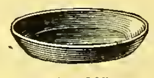



Fig. 305.

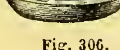


Fig. 306.



Fig. 307.

Faire fondre et épurer 400 grammes de beurre, le tenir au chaud. — Quand la pâte est levée, et légère, faire chauffer des petites poêles [1] à blini; les beurrer avec le pinceau, les emplir avec une petite partie de la pâte préparée; pousser vivement les petites poêles au four du fourneau, à l'aide d'une palette dont je donne ici le dessin. Cuire les blinis 5 à 6 minutes, les retirer, les arroser avec un peu de beurre, les retourner et les remettre au four : cette opération doit se faire aussi vivement que possible. Quelques minutes après, les blinis doivent se trouver cuits; les arroser encore avec un peu de beurre, les dresser sur un plat chaud, les envoyer sans retard, soit avec un plat de caviar, soit avec une saucière de *smitane* ou de beurre fondu.

Blinis, deuxième méthode

Peser 250 grammes de farine de sarrasin et autant de belle farine de fro-

1. Ces poêles sont représentées par le dessin 305; elles sont en fer, légèrement creuses, ayant 10 centimètres de diamètre.

ment; avec un tiers de celle-ci, 15 grammes de levûre et du lait tiède, préparer un petit levain.

Mêler les deux farines dans une terrine, les délayer avec du lait tiède, à consistance d'une pâte à frire; ajouter sel et 4 ou 5 jaunes d'œuf; puis, le levain revenu, tenir la terrine dans un lieu frais ou sur glace; il faut préparer cette pâte le matin pour cuire les blinis le soir; mais il faut avoir soin de la remuer souvent, afin qu'elle ne monte pas.

Une heure avant de cuire les blinis, mêler à la pâte 5 blancs d'œuf fouettés; la laisser revenir à température de la cuisine; puis cuire les blinis comme il est dit plus haut; les servir avec caviar.

Blinis, troisième méthode.

Tamiser dans une terrine 500 grammes de farine de sarrasin. — Délayer 12 à 15 grammes de levûre avec de l'eau tiède; passer le liquide, le mêler à la farine, et former la pâte; la couvrir, la faire lever au double de son volume : il faut 2 heures au moins.

Incorporer alors à la pâte 2 fortes poignées de farine de froment; ajouter 5 à 6 jaunes d'œuf et du lait tiède, de façon à ramener la pâte à son degré primitif.

A ce point, lui incorporer 4 blancs fouettés et moitié de leur volume de crème fouettée; ajouter du sel. Laisser revenir la pâte encore trois quarts d'heure. Cuire les blinis.

Blinis à la crème aigre.

Avec de l'eau tiède, délayer 12 à 15 grammes de bonne levûre; passer.

Avec ce liquide et 500 grammes de farine de sarrasin former une pâte légère, dans une terrine. La faire lever à température de la cuisine jusqu'à ce qu'elle arrive à peu près au double de son volume.

La rompre avec une cuiller, lui mêler 500 grammes de farine de froment; ajouter du sel, 8 jaunes d'œuf et la valeur de 2 verres de *smitane ;* la faire encore lever. — Quand la pâte est revenue au même degré de consistance qu'elle avait auparavant, lui incorporer 4 à 5 blancs fouettés. La laisser lever encore une heure; cuire les blinis en procédant comme il est dit plus haut.

Blinis aux petits poissons.

On vend en Russie une sorte de petits poissons qui ressemblent aux poutins

de Nice, on les appelle *sniatki*. Il faut simplement les bien éponger et les saler.

Préparer une pâte à blini. Chauffer les petites poêles, les beurrer grassement au pinceau, mettre dans chacune d'elles une pincée de ces petits poissons crus; emplir aussitôt les poêles avec la pâte, et finir de cuire les blinis. Les servir bien chauds, en même temps qu'une saucière de *smitane*.

Blinis aux carottes.

Cuire quelques bonnes carottes entières; couper les parties rouges seulement, les hacher grossièrement; les assaisonner. — Chauffer les petites poêles, les humecter avec le beurre clarifié, bien chaud ; les saupoudrer avec une petite partie des carottes, et les emplir avec la pâte à blini; saupoudrer aussi la pâte avec des carottes. Finir de cuire les blinis. Les servir bien chauds avec une saucière de *smitane* ou de beurre fondu.

Blinis aux œufs hachés.

Hacher quelques œufs durs. Chauffer les petites poêles à blini, les beurrer au pinceau, les saupoudrer avec des œufs hachés; les emplir à peu près avec de la pâte à blini, levée à point; saupoudrer également la pâte avec des œufs hachés, et finir de cuire les blinis. Servir à part une saucière de *smitane*.

Farinade de Gênes.

La *farinade*, est à Gênes, ce que la *pizza* est à Naples, un mets national et populaire ; la *farinade* bien préparée, mangée chaude, est un mets très agréable.

Délayer dans une terrine 500 grammes de farine fraîche de pois pointus (pois chiches), avec une suffisante quantité d'eau tiède, afin d'obtenir une pâte liquide de même consistance que la crème crue : elle doit simplement napper la cuiller; ajouter une pincée de sel, et la passer au tamis.

Chauffer de la bonne huile (un quart de litre pour chaque 2 litres de pâte) dans un large plafond à rebord ; verser la pâte dans celui-ci, la remuer légèrement avec une cuiller, et pousser le plafond à four chaud, en le posant bien d'aplomb.

Aussitôt que l'appareil est raffermi et de belle couleur, le sortir ; le découper et l'enlever avec une palette. — Il est bon d'observer que l'appareil cuit ne doit pas avoir plus de 2 tiers de centimètre d'épaisseur.

Gâteaux de maïs, à l'américaine (*corn-cakes*).

Mêler dans une terrine 500 grammes de farine de maïs jaune (*Indin mell*), avec une poignée de farine de froment. Faire avec la main un creux dans le centre, et, dans celui-ci, mettre 4 œufs entiers, 100 grammes de beurre fondu, une pincée de soda, une pincée de crème de tartre, une pincée de sel et 100 grammes de sucre en poudre ; ajouter trois quarts de verre de lait ; puis incorporer la farine avec le liquide, de façon à obtenir une pâte sans grumeaux. Avec cette pâte, emplir des moules à tartelette, beurrés. Cuire les gâteaux 20 minutes. — On sert ces gâteaux pour déjeuner; ils doivent être bien chauds.

Buch weat-cakes.

Mettre dans une terrine 500 grammes de farine de sarrasin ; faire un creux sur le centre.

Délayer 15 grammes de levûre avec les trois quarts d'un verre d'eau tiède ; passer le liquide et, avec lui, délayer la farine, de façon à obtenir une pâte de même consistance que la pâte à frire. Ajouter un grain de sel ; couvrir la terrine, la placer à température douce; faire lever la pâte 7 à 8 heures. — On fait ordinairement cette pâte le soir pour l'employer le lendemain matin.

Une heure avant de cuire les gâteaux, rompre la pâte avec la main ; lui incorporer une poignée de farine de maïs jaune, et quelques cuillerées de bonne mélasse.

Graisser une plaque en fonte, la faire chauffer; prendre la pâte avec une cuiller, par petites parties, la laisser tomber sur la plaque chaude; quand elle est étalée, les gâteaux doivent avoir le diamètre de 6 à 7 centimètres ; les cuire à bon four, en les retournant. Les dresser sur plat bien chaud. Les servir avec de la mélasse américaine et des croquettes de morue.

Les Américains estiment ces gâteaux, comme les Russes estiment les blinis.

Soufflé au fromage, en petites caisses. (Dessin 308.)

Faire fondre et chauffer 200 grammes de beurre dans une casserole. — Battre 10 jaunes d'œuf dans une terrine, les mêler au beurre, les tourner quelques secondes, sur feu modéré, simplement pour lier l'appareil. Le retirer du feu, lui incorporer peu à peu 400 grammes de fromage, par moitié gruyère et parmesan, râpés ; assaisonner avec une pincée de poivre, une pincée de sucre ; le

chauffer légèrement, sans le quitter. Quand il est lisse, le retirer, lui incorporer la valeur de 2 blancs d'œuf fouettés.

Vingt-cinq minutes avant de servir, incorporer à l'appareil encore 6 blancs d'œuf, fouettés. Emplir une quinzaine de caisses en porcelaine ou papier,

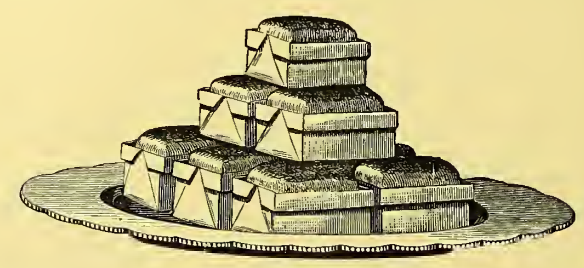


Fig. 308.

forme rond ou en carré long ; les ranger sur un plafond, les pousser à four doux. En les sortant, les dresser sur plat, les envoyer aussitôt.

Cet appareil ne monte pas beaucoup, mais il ne tombe pas, il est excellent à manger : c'est le meilleur que je connaisse.

Tartelettes aux carottes, à la russe.

Hacher quelques œufs durs. — Couper en petits dés le rouge de quelques carottes ; si elles sont vieilles, les blanchir.

Faire revenir au beurre un oignon haché ; quand il est de couleur blonde, lui mêler les carottes ; assaisonner, et mouiller avec un peu de bouillon ; le faire tomber à glace. Répéter l'opération jusqu'à ce que les carottes soient cuites ; les lier alors avec un peu de sauce serrée ; les laisser refroidir.

Foncer des moules à tartelette, avec des rognures de feuilletage ou de la pâte fine ; les garnir d'abord avec l'appareil préparé, et, sur celui-ci, placer une couche d'œufs hachés, mêlés avec du persil. Couvrir la garniture avec une abaisse de la même pâte, la souder avec celle des bords. Dorer et cuire à four modéré ; démouler et dresser sur serviette.

Tartelettes russes, à la choucroûte.

Hacher de la choucroûte bien égouttée ; la mettre dans une casserole, la chauffer et la lier avec un peu de sauce serrée. — Préparer un *kasche* au gruau de sarrasin.

Avec de la pâte fine ou des rognures de feuilletage, foncer des moules à

tartelette ; en garnir le [illegible] avec une couche de *kasche*, masquer celui-ci avec une couche de choucroûte ; couvrir avec une abaisse de pâte, en faisant un trou sur le centre. Dorer et cuire à four modéré.

En sortant les tartelettes du four, infiltrer à chacune un peu de demi-glace, par l'ouverture centrale. Les sortir des moules, les dresser sur serviette.

Tartelettes au fromage, à la russe.

Avec des rognures de feuilletage, foncer des moules à tartelette. Piler 200 grammes de fromage blanc, bien égoutté ; ajouter une égale quantité de beurre, 2 jaunes et un œuf entier; assaisonner avec sel et muscade, pincée de sucre.

Avec cet appareil, garnir les tartelettes ; le couvrir avec un rond de pâte, évidé sur le centre ; dorer et cuire à bon four ; sortir les tartelettes des moules, les dresser sur serviette.

Tartelettes suisses, au fromage.

Avec des rognures de feuilletage, foncer 2 douzaines de moules à tartelette, de forme ronde ou ovale.

Mêler dans une casserole une cuillerée de farine, 4 cuillerées de parmesan râpé, 7 jaunes d'œuf; délayer l'appareil avec à peu près un verre de crème, ajouter un petit morceau de beurre, une pincée de sucre; le tourner sur feu modéré jusqu'à ce que le beurre soit dissous ; le retirer, le laisser refroidir ; lui incorporer alors 4 blancs d'œuf fouettés, et, avec lui, emplir les moules ; les ranger sur une plaque, cuire les tartelettes à four chaud. En les sortant, les saupoudrer avec du parmesan râpé ; les servir sans retard. — On peut cuire à moitié les moules foncés de pâte, avant de les emplir avec l'appareil.

Fromage pour dessert.

En Angleterre et en Allemagne, on sert généralement du beurre en même temps que le fromage, ou alors des tartines de pain, blanc ou noir, beurrées. Cette excellente méthode est peu admise en France, et c'est un tort, car le bon beurre se marie bien avec la plupart des espèces de fromage, mais surtout avec ceux qui sont secs.

En Angleterre, quand on sert du fromage à la fin d'un repas, on l'accompagne toujours avec des cœurs de céleris ou de laitues tendres. Les Américains mangent du fromage *chester* ou *stilton*, avec la salade assaisonnée.

Tartines de Munster.

Couper des tranches de pain de Westphalie (*pumpernickel*), d'un demi-centimètre d'épaisseur, en forme de carré long, ayant 10 centimètres de large, couper de même forme et de même épaisseur, des tranches de pain de cuisine (pain anglais) frais. Étaler sur le pain noir une couche mince de bon beurre, appliquer une tranche de pain blanc sur le noir; masquer également celui-ci avec du beurre, lui appliquer dessus une autre tranche de pain noir; appuyer légèrement, le couper transversalement en carrés longs. — On sert ces tartines avec le thé; elles sont très agréables à manger.

On pourrait facilement avoir ce pain en France, tout aussi bien que d'autres produits de l'étranger, car il se conserve fort longtemps frais et bon.

Fondue aux truffes de Piémont.

La *fondue* est un mets très populaire en Piémont; on la prépare avec un fromage gras, appelé *fontina*, c'est tout simplement du gruyère à l'état frais et mou. On ne peut d'ailleurs le remplacer que par le gruyère, aussi frais que possible, qu'on fait ramollir quelques heures dans du lait.

Couper en dés 250 grammes de *fontina* après en avoir supprimé la peau mince qui forme la superficie; la rafraîchir, l'égoutter, la mettre dans une moyenne casserole avec quelques cuillerées de lait.

Broyer 6 jaunes d'œuf; ajouter une petite cuillerée de farine, les délayer avec 5 à 6 cuillerées de crème crue ou de bon lait; passer au tamis, dans une terrine.

Poser la casserole de la *fontina* sur feu très doux, tourner l'appareil avec une cuiller, jusqu'à ce qu'il soit dissous; lui mêler alors les jaunes délayés; le tourner de nouveau, jusqu'à ce qu'il soit lié comme une crème, mais sans le faire bouillir. Ajouter une pincée de poivre, le retirer du feu, lui incorporer un morceau de bon beurre, sans cesser de tourner; 3 minutes après, il devient plus consistant; lui mêler alors une petite poignée de truffes blanches, émincées. — Verser la fondue dans un plat creux; placer sur le centre une autre poignée de truffes blanches, émincées. — A défaut de truffes, on entoure la fondue avec des croûtons frits ou des fleurons.

Fondue à la genevoise.

Broyer 7 ou 8 jaunes d'œuf, dans une casserole, avec une cuiller; leur mêler

200 grammes de fromage râpé (moitié parmesan et moitié gruyère), une pincée de poivre, une pointe de muscade et de sucre, puis 150 grammes de bon beurre, divisé en petites parties; lier l'appareil sur feu, en le tournant avec une cuiller; aussitôt qu'il commence à se lier, lui mêler 2 ou 3 cuillerées de bonne crème crue; finir de le lier, sans cesser de le tourner.

D'autre part, faire blanchir 250 grammes de nouilles émincées; les égoutter sur un tamis, les remettre dans une casserole, les lier avec un morceau de beurre; assaisonner; les dresser en rond, autour d'un plat, en laissant un large creux dans le milieu. Verser la fondue dans celui-ci, l'envoyer aussitôt.

Ramequins de Dijon.

Mettre dans une casserole, un verre d'eau, un grain de sel, une pincée de poivre, une cuillerée à café de sucre et 150 grammes de beurre; faire bouillir le liquide, le retirer aussitôt; lui incorporer 175 grammes de farine, en remuant avec une cuiller, de façon à obtenir une pâte à chou bien liée et lisse. La travailler quelques minutes sur le feu; la changer de casserole; lui incorporer 120 grammes de fromage de gruyère, haché, puis 3 ou 4 œufs entiers.

Prendre alors la pâte avec une cuiller, la coucher sur plaque, en boules rondes, de la grosseur d'un petit œuf. Dorer les ramequins, poser sur chacun d'eux une petite lame de gruyère, les cuire à four chaud.

Cigara beurrek à la turque

Prendre un gros morceau de fromage de *cascavalpenir;* à défaut de celui-ci, du gruyère frais, ou ramolli dans l'eau; le couper en filets de 1 centimètre à peu près d'épaisseur, sur 5 centimètres de long.

Avec 1 kilogramme de farine, un peu de sel, quelques cuillerées d'huile et de l'eau tiède, préparer une pâte dans le genre de la pâte à nouille, mais plus légère; la diviser en sept ou huit parties; les abaisser séparément avec le rouleau; les placer à mesure sur une table humectée avec du beurre fondu; humecter également la pâte en dessus; puis la couvrir avec un linge humide, la laisser reposer une demi-heure.

Prendre chaque abaisse de pâte avec le pouce et l'index de chaque main, la frapper continuellement sur la table humectée avec du beurre, de façon à l'élargir, en l'amincissant; par ce procédé, les Turcs arrivent à obtenir la pâte aussi mince que du papier; mais il ne faut pas négliger d'humecter de temps en temps la pâte avec du beurre.

Quand toute la pâte est amincie, en couper des carrés longs d'une égale

dimension, ayant 12 centimètres de long sur 8 de large. Prendre alors un morceau de fromage, le placer sur le centre, en droite ligne des deux angles de chaque carré ; ramener les deux angles sur le fromage, en roulant la pâte de façon à l'envelopper sous plusieurs plis, car celle-ci joue en fait le rôle du feuilletage; humecter l'enveloppe de pâte, et la placer sur un autre carré de pâte dans le même sens que le fromage a été placé, c'est-à-dire en droite ligne des angles ; ramener de nouveau les deux angles sur le centre, et rouler encore la pâte sur elle-même.

Recommencer une troisième fois la même opération ; déposer les *cigara* sur une plaque farinée. Au dernier moment les plonger dans une poêle de friture chaude, au beurre, les faire colorer, les égoutter et les dresser.

Piroguis aux carottes, à la russe.

Couper en dés le rouge de quelques carottes ; les faire revenir avec un peu d'oignon ; les mouiller ensuite avec un peu de bouillon et faire réduire celui-ci à glace ; lier l'appareil avec un peu de béchamel réduite ; ajouter quelques œufs durs, hachés, une pincée de ciboulette et de persil également hachés ; assaisonner l'appareil, le laisser refroidir, et, avec lui, préparer de grosses rissoles, avec de la pâte à foncer ; les ranger sur plaque, les dorer, les cuire au four ; en les sortant, les dresser sur serviette.

Watrouskis à la russe.

Tenir sous presse, dans un linge, pendant quelques heures, 400 grammes de fromage blanc (à la pie), afin d'en extraire l'humidité. Le piler avec un morceau de beurre ; quand la pâte est lisse, assaisonner avec sel et muscade. La déposer dans une terrine, lui incorporer 2 ou 3 jaunes d'œuf.

Avec cet appareil, et de la pâte à coulibiac, préparer de grosses rissoles ; les ranger à distance, sur une plaque, les tenir 20 minutes à température douce, les dorer, les cuire à four modéré.

Wareniskis au fromage, à la polonaise.

Préparer un appareil au fromage blanc, comme pour les watrouskis ; assaisonner avec sel, poivre et muscade. — Abaisser de la pâte à raviole ou de la pâte fine, en abaisses carrées ; avec cette pâte et l'appareil au fromage, préparer de grosses ravioles ; les cuire à l'eau salée ; les égoutter, les ranger

dans un plat, par couches, en arrosant chaque couche avec du beurre cuit à la noisette. Envoyer en même temps une saucière de bonne *smitane.*

Croquettes maigres, à la russe.

Préparer un bouillon avec des champignons secs. — Faire blanchir 3 à 400 grammes de riz ; l'égoutter. Le remettre dans la casserole, le mouiller à hauteur avec le bouillon préparé, en le tenant consistant. Le retirer du feu, lui mêler une pointe de muscade et un salpicon des champignons avec lesquels le bouillon a été préparé. Former les croquettes avant que l'appareil soit tout à fait froid ; les rouler dans la panure, puis dans des œufs battus ; les passer encore à la panure ; les égaliser et les faire frire au beurre clarifié.

Si les croquettes devaient être au maigre absolu, il faudrait les paner simplement à la farine, sans œuf, et les faire frire à l'huile.

Boudins blancs, à la polonaise.

Hacher finement 2 oignons ; les faire revenir au beurre, sur feu modéré ; mouiller avec un peu de bouillon, le faire tomber à glace ; ajouter 400 grammes de mie de pain de cuisine, blanche, coupée en petits dés ; 2 minutes après, mouiller avec 3 décilitres de lait bouilli, cuire l'appareil en le tournant, afin de l'amener au point d'une panade légère ; lui mêler moitié de son volume de *kascha* blanc, fin, cuit à consistance de la panade, avec du bouillon de champignons secs. Assaisonner avec sel et muscade, le retirer du feu pour lui laisser perdre sa plus grande chaleur. Lui incorporer 7 à 8 œufs entiers, bien battus, en même temps qu'un décilitre de crème double et un salpicon de truffes ou de champignons cuits. Avec cet appareil, emplir de petits boyaux de mouton, dessalés, bien propres ; les nouer à distance égale.

Faire fondre 300 grammes de beurre ; le verser dans une casserole plate, en l'épurant ; ranger les boudins dans cette casserole ; les arroser avec le beurre ; couvrir et tenir 25 minutes à la bouche du four. Les dresser sur un plat, avec le beurre.

Œufs mollets, au beurre d'anchois.

Plonger 8 gros œufs à l'eau chaude, entiers, sans les casser ; faire bouillir l'eau 5 minutes, à casserole couverte. Les égoutter aussitôt, les plonger à l'eau

froide, les laisser complètement refroidir. En supprimer la coquille, en la cassant peu à peu. Chauffer les œufs quelques secondes, dans de l'eau ; les égoutter, les dresser sur un plat, les masquer avec une sauce béchamel, finie avec une purée d'anchois.

Pour que ces œufs soient cuits à point, il faut qu'ils se maintiennent bien en forme, tandis que le jaune reste liquide à l'intérieur. — On peut servir les œufs mollets comme garniture.

Œufs à la russe. (Dessin 309.)

Faire durcir de gros œufs; quand ils sont bien refroidis, en supprimer les coquilles; les couper aux deux tiers de hauteur, en retirer les jaunes; piler ceux-ci avec quelques anchois hachés, les passer à travers un gros tamis.

Couper les œufs à leur base, pour les faire tenir debout; les emplir avec un salpicon de homard ou d'écrevisse, mêlé avec une sauce à la russe, comme pour le sigui fumé ; faire bomber l'appareil, puis prendre, avec une fourchette, les jaunes d'œuf passés, et avec eux masquer l'appareil de homard.

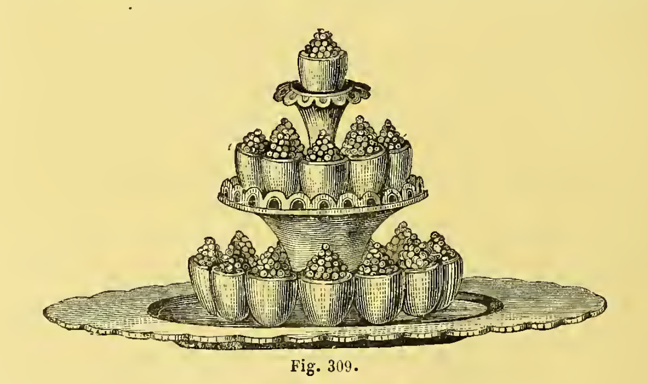


Fig. 309.

Masquer le fond d'un plat froid avec une couche de beurre; sur cette couche, coller une petite coupe imitée en pâte, surmontée d'une plus petite; les orner toutes deux avec une bordure en beurre ou en pâte; puis dresser une couronne d'œufs sur le fond du plat, autour de la coupe; en dresser une autre couronne sur le dessus, et enfin, en poser un sur la petite coupe. — On sert ces œufs comme hors-d'œuvre froid.

Œufs farcis au maigre. (Dessin 310.)

Faire durcir 8 ou 10 œufs. Quand ils sont froids, en supprimer les coquilles; couper les œufs en deux sur leur longueur, séparer les blancs des jaunes ;

piler ceux-ci avec un morceau de mie de pain imbibée et exprimée, les filets de 4 anchois et un morceau de beurre; lier l'appareil avec 3 ou 4 jaunes d'œuf, crus; assaisonner. Le déposer dans une terrine, lui mêler quelques cuillerées de fines-herbes cuites, et une poignée de panure blanche.

Avec cet appareil, emplir les moitiés d'œuf, en les faisant bomber, de

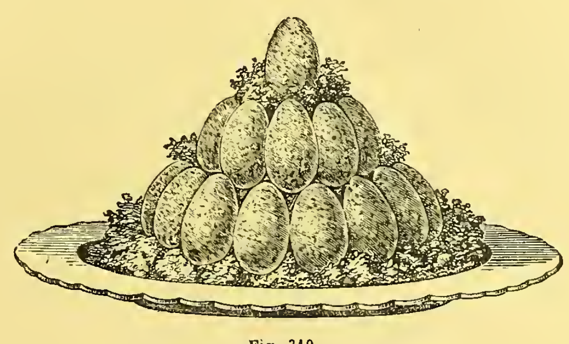


Fig. 310.

façon à imiter des œufs entiers; les tremper dans des œufs battus, les paner, les faire frire. Les dresser en buisson, en les entremêlant avec du persil frit.

Œufs à la montglas.

Cuire des œufs à l'eau, 5 minutes; les mettre dans de l'eau froide. Quand ils sont bien refroidis, en supprimer les coquilles; puis, à l'aide d'un tube à colonne, les ouvrir d'un côté, afin de les vider en partie. Les emplir alors avec une montglas fine, composée de filets de volaille, de truffes et langue écarlate, liée avec un peu de bonne sauce réduite. Fermer l'ouverture avec un peu de farce; les tremper dans des œufs battus, les paner, les faire frire.

Œufs pochés, à la parisienne.

Avec de la glace de viande fondue et tiède, humecter à l'intérieur quelques moules à dariole; les sabler avec des truffes fraîches, hachées. — Casser dans chaque moule un œuf très frais; assaisonner; les ranger dans une casserole plate, les cuire au four, 6 à 7 minutes. Les renverser sur un plat; masquer le fond de celui-ci avec un peu de jus succulent ou de la sauce blonde. finie avec du beurre d'écrevisses.

Œufs à l'aigre-doux.

Faire chauffer un verre de bonne huile dans une petite poêle creuse; couper un œuf bien frais dans cette huile, en l'ouvrant à fleur du liquide, afin qu'il ne se déforme pas; ramener aussitôt, à l'aide d'une petite écumoire, les parties blanches vers le centre, de façon à envelopper entièrement le jaune de l'œuf dans le blanc, en lui donnant une forme allongée.

Quand il est de belle couleur, l'égoutter, et en cuire un autre. — Dresser les œufs sur un plat, les masquer avec une sauce *aigre-doux*.

Œufs brouillés, aux queues de crevette.

Éplucher la valeur de 4 cuillerées de queues de crevette; avec les coquilles, préparer un peu de beurre rouge.

Beurrer le fond d'une casserole. Casser 8 œufs dans une terrine, les battre, les assaisonner, les verser dans la casserole beurrée; poser celle-ci sur feu modéré, tourner les œufs avec une cuiller en bois; aussitôt qu'ils commencent à se lier, les retirer sans cesser de les tourner; ajouter 2 cuillerées de bonne crème crue et le beurre de crevette, divisé en petites parties; 2 minutes après, ajouter les queues de crevette; verser l'appareil dans un plat, l'entourer avec des croûtons frits, glacés au pinceau.

Œufs de vanneau dans un nid de beurre. (Dessin 311.)

Pour reconnaître la fraîcheur des œufs de vanneau et de pluvier, il faut les plonger un à un, dans un vase d'eau froide : ceux qui montent au-dessus du

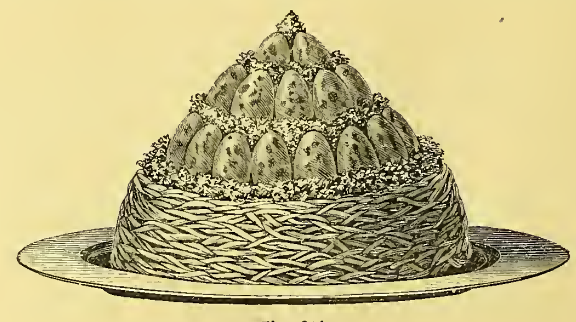


Fig. 311.

liquide ne sont plus bons, ou, tout au moins, ils ont perdu la plus grande de leurs qualités, la fraîcheur.

Poser tout doucement, sur le fond d'une casserole, 18 œufs de vanneau crus, les couvrir avec de l'eau froide, mettre le liquide en ébullition ; les cuire à feu modéré 7 à 8 minutes. Les égoutter, les plonger à l'eau froide.

D'autre part, avec du beurre frais, former une petite bordure sur le fond d'un plat froid. Prendre 250 grammes du même beurre, le manier dans un linge, et l'introduire dans une poche à douille fine, afin de pousser irrégulièrement, sur la bordure, des cordons minces, de façon à former une imitation de nid d'oiseau.

Masquer le fond du plat avec une couche de cresson alénois ; sur celui-ci, dresser les œufs en pyramide, après avoir légèrement brisé la coquille du côté pointu. — Tenir le plat sur glace jusqu'au dernier moment.

Omelettes du chasseur.

Battre 10 à 12 œufs dans une casserole ; assaisonner avec sel, poivre et muscade. — Verser une cuillerée de beurre fondu dans une petite poêle à pannequet ; puis, avec la valeur d'un œuf d'appareil, préparer de petites omelettes minces ; les cuire des deux côtés sans les plier, et les renverser sur un plafond ; quand elles sont froides, les masquer, d'un côté, avec une couche de beurre d'anchois ; les accoupler de deux en deux, et les rouler. — Ces omelettes sont très agréables à manger, en voyage ou à la chasse.

Omelette à la lyonnaise.

Faire fondre 125 grammes de beurre ; le laisser déposer, le verser dans une poêle à omelette.

Casser 8 œufs dans une terrine, les assaisonner avec sel, poivre, muscade, une pincée de parmesan râpé ; les fouetter vivement jusqu'à ce qu'ils fassent l'écume ; poser alors la poêle sur un bon feu clair et vif ; aussitôt que le beurre est bien chaud, verser les œufs dans la poêle, rouler celle-ci sur elle-même, afin de lier l'omelette sans y toucher avec la cuiller ; quand elle est de belle couleur, légère, cuite à point, la rouler en *porte-manteau*, la renverser sur un plat chaud.

Omelette du désert.

Les œufs d'autruche pleins, à l'état de fraîcheur voulue, ne sont plus rares aujourd'hui en Europe. Dans le midi de la France et en Italie, les autruches prisonnières des jardins d'acclimatation, pondent leurs œufs comme dans le désert. J'ai acheté tout récemment de ces œufs à Florence, à raison d'un franc

la pièce, ce qui est relativement bon marché, car un œuf d'autruche contient l'équivalent de 10 à 12 œufs ordinaires. — L'œuf d'autruche possède les mêmes qualités que celui de canard.

J'ai mangé en Égypte l'omelette que je vais décrire, préparée par les Arabes mêmes, qui en font un grand cas, et s'en acquittent assez bien.

Émincer un oignon nouveau ; le mettre dans une poêle avec de l'huile, le faire revenir sans le colorer; lui mêler les chairs de 2 gros poivrons doux, après les avoir fait griller ou frire quelques minutes pour en retirer la peau ; ajouter 2 bonnes tomates pelées, coupées en petits dés; assaisonner l'appareil avec un peu de sel et une pointe de cayenne ; faire réduire l'humidité des tomates ; retirer la poêle du feu, et mêler aux légumes les filets de 4 anchois coupés en petits dés.

D'autre part, frotter le fond d'une terrine avec une gousse d'ail ; percer un œuf d'autruche par les deux bouts, afin d'en retirer le jaune et le blanc, en les faisant tomber dans la terrine ; assaisonner ; battre avec un fouet.

Verser le quart d'un demi-verre d'huile dans une poêle à omelette : quand elle est bien chaude, verser les œufs dans la poêle ; lier l'omelette, lui mêler l'appareil préparé ; la retourner, en la laissant plate, l'arroser encore avec un peu d'huile ; 2 secondes après, la glisser sur plat.

Omelette à l'allemande.

Mettre dans une terrine 3 cuillerées de farine ; la délayer avec 4 œufs entiers et 3 jaunes, puis avec un grand verre de bon lait ou de crème; ajouter un grain de sel, poivre et muscade ; passer l'appareil, lui mêler une pincée de ciboulette hachée : il doit être coulant.

Verser dans une poêle à omelette, 60 grammes de beurre fondu ; le faire chauffer, lui mêler la moitié de l'appareil, en l'étalant sur toute la largeur de la poêle ; tenir l'omelette mince ; percer sa surface, avec les dents d'une fourchette, afin de la sécher ; la retourner aussitôt qu'elle peut se dégager de la poêle, soit en la faisant sauter d'un trait, soit en la renversant avec un plat pour la remettre dans la poêle, après avoir versé dans celle-ci 2 cuillerées de beurre fondu.

Quand l'omelette est cuite, de belle couleur, la renverser sur une feuille de papier blanc ; la rouler sur elle-même. — Cuire le restant de l'appareil, en procédant de la même façon, puis dresser les deux omelettes sur plat, l'une à côté de l'autre.

En Allemagne, on sert souvent ces omelettes comme garniture de légumes, après les avoir pliées et divisées transversalement.

Petits-pois aux laitues.

Faire d'abord blanchir et braiser une douzaine de laitues. — Hacher un oignon, le mettre dans une casserole avec un morceau de beurre et 150 grammes de petit-salé coupé en dés ; les faire revenir sur feu modéré ; leur mêler un demi-litre de petits-pois écossés, un bouquet de persil, une pincée de sucre, sel ; couvrir la casserole, finir de cuire les pois.

En dernier lieu, mouiller avec quelques cuillerées de bouillon ; les lier aussitôt avec un morceau de beurre-manié ; les dresser sur plat, en les entourant avec les laitues, glacées, alternées avec un croûton de pain coupé en crête, frit au beurre, et glacé.

Courgerons à la grecque.

Vider les courgerons ; les blanchir très légèrement, les farcir avec un hachis de mouton au lard, mêlé avec du riz blanchi, un peu d'oignon haché. Faire braiser les courgerons avec du bouillon non dégraissé. Quand ils sont à point, les glacer, les dresser sur un plat, les masquer avec leur cuisson dégraissée, passée, mêlée avec un peu de sauce tomate.

Courgerons farcis, à la mode de Nice.

Couper, chacun en 2 parties, sur la longueur, 7 ou 8 moyens courgerons ; creuser les moitiés, les blanchir légèrement, les égoutter. — Hacher les chairs enlevées, avec quelques courgerons pelés ; les saupoudrer avec du sel ; quelques minutes après, en exprimer l'humidité, en les pressant entre les mains.

Hacher 2 oignons ; les faire revenir à l'huile, leur mêler les chairs hachées ; quand elles ont réduit leur humidité, saupoudrer l'appareil avec une poignée de panure, afin de lui donner de la consistance ; l'assaisonner, lui mêler une pincée de persil haché, le lier avec quelques jaunes d'œuf, délayés ; le retirer aussitôt du feu.

Avec cet appareil, emplir les demi-courgerons ; les rouler dans la panure, puis dans des œufs battus, les paner; les plonger à grande friture chaude. Quand ils sont bien atteints, les égoutter, les dresser.

Coucoucelles (*cucuzzelle*) à la romaine

Avec une cuiller à racine, vider 2 douzaines de petites coucoucelles rondes,

en leur faisant une très petite ouverture du côté de la queue; les faire légèrement blanchir, les égoutter, les éponger.

Hacher les chairs des coucoucelles, les faire revenir au beurre, à feu vif, jusqu'à ce qu'elles aient réduit toute leur humidité; les passer alors au tamis.

Mettre cette purée dans une casserole, lui mêler une égale quantité de poudre de biscuit, une poignée de panure fraîche, sel et muscade ; lui incorporer 5 ou 6 jaunes d'œuf. Avec cet appareil, emplir les coucoucelles: les ranger, les unes à côté des autres, dans une casserole plate, beurrée: les arroser aussi avec un peu de beurre, les cuire au four, en leur faisant prendre couleur. Les dresser, les arroser avec le beurre de leur cuisson.

Courgerons (*succhetti*) **frits, à la génoise.** (Dessin 312.)

Choisir des courgerons pas très gros, de forme longue ; en supprimer les deux bouts ; diviser les chairs en filets longs, de forme carrée, de l'épaisseur d'un gros lardon à piquer. Les mettre dans une terrine, les saupoudrer avec

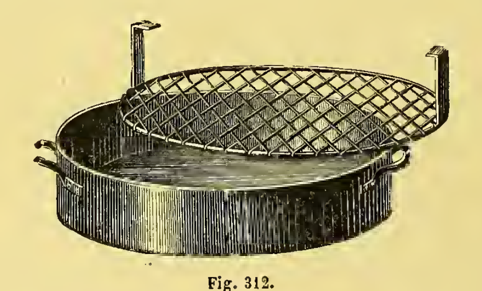


Fig. 312.

du sel, les faire macérer 10 minutes, en les sautant souvent. Les égoutter, les éponger dans un linge ; les fariner vivement, par petites parties à la fois; les plonger à friture chaude. Quand ils sont secs, les égoutter ; cuire les autres, les saler, les égoutter, les dresser en buisson sur plat. — Le dessin représente une poêle à frire, creuse, de forme ovale, munie d'une grille.

Céleris à la demi-glace. (Dessin 313.)

Supprimer les tiges vertes à 8 ou 10 pieds de céleris; les couper de la longueur de 10 à 12 centimètres. Parer le pied en pointe; les laver à plusieurs eaux, les plonger à l'eau bouillante, salée, les cuire 12 minutes ; les égoutter, les rafraîchir, les ranger dans une casserole plate, foncée avec des débris de

lard; les mouiller à couvert avec du bouillon non dégraissé ; les couvrir avec un papier graissé, les cuire à feu modéré.

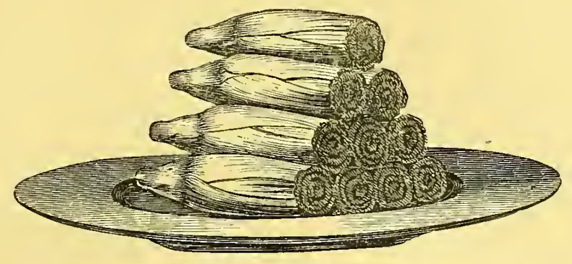


Fig. 313.

Au moment de servir, les égoutter; les parer, les dresser en pyramide sur un plat. Faire réduire du jus en demi-glace, avec un peu de vin blanc; le lier avec un peu de sauce espagnole, le verser sur les céleris.

Pieds de fenouil (*fenocchi*), farcis.

Le *fenocchio* est un légume peu connu en France ; il est d'origine italienne. Par sa forme il ressemble un peu au céleri : son goût est celui du fenouil. A Rome on le mange généralement cru, après le dîner, comme dessert. Il est très agréable à manger, et on le considère comme digestif.

Pour les servir comme légume, farcis, il faut les parer, les faire blanchir. Quand ils sont refroidis et bien épongés, les creuser, à l'intérieur, et emplir le vide avec de la farce; les nouer avec du fil, les faire braiser. Les servir avec une espagnole légère, au vin.

Asperges à l'espagnole.

Ratisser des asperges blanches ou violettes ; les couper d'une égale longueur, les nouer en bottes ; les cuire à l'eau salée. Quand elles sont à peu près à point, retirer le vase du feu.

Prendre une partie de leur cuisson dans une petite bassine à fond, rond ou une casserole; la poser sur feu, lui mêler un peu de vinaigre; mettre le liquide en ébullition, et faire pocher, dans celui-ci, une douzaine d'œufs frais.

Quand les œufs sont égouttés et parés. dresser les asperges sur plat; les entourer avec les œufs pochés; envoyer séparément une saucière de vinaigrette,

Asperges à la sauce de Genève.

Ratisser et faire cuire les asperges à l'eau salée; les égoutter, les dresser sur une serviette ou sur plat; envoyer séparément la sauce suivante :

Sauce de Genève. — Passer au tamis 4 jaunes d'œuf, cuits; les déposer dans une terrine; leur mêler 3 jaunes d'œuf, crus, une cuillerée de bonne moutarde.

Travailler l'appareil avec une cuiller, en lui incorporant de l'huile, de façon à obtenir une espèce de mayonnaise légère; finir la sauce avec un peu de vinaigre ; l'assaisonner, la verser dans une saucière.

Salade d'asperges, à l'allemande.

Éplucher des petites asperges blanches [1] ou violettes; couper les parties tendres d'une égale longueur (2 ou 3 centimètres); les cuire à l'eau salée, les laisser refroidir.

Quelques minutes avant de servir, les mêler dans une terrine avec un tiers de leur volume de queues d'écrevisse, cuites, parées ; assaisonner.

Passer au tamis le jaune de 6 œufs durs; les délayer avec de l'huile et du vinaigre ; verser cette sauce sur les asperges et les écrevisses; puis dresser symétriquement la salade dans un saladier; l'arroser avec l'assaisonnement.

Pointes d'asperges vertes, en omelette.

Ratissser légèrement la tige des asperges vertes, fraîches et tendres; couper l'extrême pointe des têtes, et casser la tige à l'endroit où elle cesse d'être tendre. Couper transversalement ces parties de 1 centimètre de long; les mettre dans une poêle avec de la bonne huile ou du beurre, les assaisonner, les faire sauter à bon feu jusqu'à ce qu'elles soient cuites, en observant de les tenir légèrement fermes et de ne pas les faire noircir ni sécher; les égoutter alors sur un tamis.

Casser 10 œufs dans une terrine; ajouter sel, poivre, persil haché, une pointe d'ail, écrasée au couteau, puis hachée avec le persil; battre vivement les œufs avec un fouet.

1. Les asperges blanches sont peu connues en France ; elles ne se produisent que dans le nord de l'Europe : l'espèce est excellente. En Allemagne, où elles sont très abondantes, et généralement très belles, on ne les ratisse pas : on les pèle ; par ce procédé, on peut les manger jusqu'aux deux tiers de la tige.

Chauffer, dans une poêle à omelette, du beurre ou de la bonne huile, verser les œufs dans la poêle, leur mêler les pointes d'asperges ; lier l'omelette, la faire tout doucement sauter, en la ramenant sur l'avant de la poêle ; la plier des deux côtés, en lui donnant une forme ovale ; la renverser sur un petit plat chaud.

Beignets de pommes de terre.

Cuire quelques pommes de terre au four ; passer la pulpe au tamis, la mettre dans une terrine, lui mêler un petit morceau de beurre, quelques cuillerées de crème crue, 3 jaunes d'œuf, 2 blancs fouettés ; assaisonner avec sel et muscade.

Prendre l'appareil avec une cuiller, ranger les beignets à distance, sur une plaque beurrée au pinceau avec du beurre épuré ; les faire colorer des deux côtés sur feu doux, en les retournant.

Pommes de terre au beurre, à l'allemande.

Couper des pommes de terre crues, chacune en deux ou trois parties, les peler, en leur donnant une forme ronde, de même grosseur ; les mettre dans une casserole, les laver, les mouiller à hauteur avec de l'eau ; les saler, les cuire à bon feu pendant un quart d'heure ; quand elles sont à point, en égoutter l'eau, les tenir 10 minutes à couvert sur le côté du feu ; leur incorporer, hors du feu, un morceau de beurre, assaisonné, mêlé avec du persil haché ; quand ce beurre est dissous, verser les pommes de terre dans une casserole à légumes ; les couvrir, et les servir.

Pommes de terre soufflées.

Cuire au four 6 à 8 pommes de terre, en les sortant, les vider ; piler la pulpe, lui mêler un quart de son volume de pâte à chou, sans sucre, autant de beurre, 2 ou 3 œufs entiers, 3 cuillerées de crème double ; assaisonner avec sel, muscade, une pincée de sucre.

Diviser l'appareil en petites parties d'égale grosseur ; les tremper dans du beurre fondu, les paner ; les plonger à friture chaude ; les égoutter, les dresser.

Timbale de pommes de terre.

Cuire à l'eau salée, la valeur d'un litre de pommes de terre épluchées ; quand elles sont à point, en égoutter l'eau, en les laissant dans la casserole ; les faire

ressuyer quelques minutes à la bouche du four; les passer ensuite au tamis.

Mettre cette purée dans une casserole, l'assaisonner, lui mêler 150 grammes de beurre divisé en petites parties, 4 jaunes d'œuf, 2 œufs entiers, une poignée de parmesan râpé, les filets de 8 ou 10 anchois coupés en gros dés.

Beurrer un moule à timbale, le paner à la panure; verser l'appareil dans le moule, cuire la timbale 25 minutes, à four modéré. En la sortant, passer la lame du couteau entre le moule et la timbale, la dégager, la renverser sur plat chaud.

Pommes de terre à la hanovrienne.

Tourner de forme ronde 3 douzaines de petites pommes de terre crues; les laver, les mettre dans une casserole; mouiller juste à hauteur, avec du bouillon, les cuire à bon feu, à couvert. Quand elles sont à point, le bouillon doit se trouver réduit.

Assaisonner les pommes de terre, leur mêler 100 grammes de beurre, divisé en parties, ainsi qu'une pincée de persil haché; les dresser aussitôt.

Salade de pommes de terre, aux harengs.

Cette salade est un mets populaire de l'Allemagne; elle est très agréable, si elle est préparée avec les soins voulus.

Cuire quelques pommes de terre en robe. Quand elles sont égouttées, les peler, les émincer en tranches, les couper en petits dés. — Couper également en dés 2 pommes aigres, quelques cornichons au vinaigre, les chairs de 2 ou 3 harengs salés, préalablement dégorgés, propres, sans arêtes.

Assaisonner d'abord les pommes de terre, dans un saladier; les sauter, les arroser avec huile et vinaigre; ajouter les pommes aigres, les cornichons, les harengs, une cuillerée d'oignon haché, et en dernier lieu, quelques cuillerées de betteraves marinées, coupées en dés; mêler ces ingrédients, en les sautant dans le saladier; dresser la salade sur plat; l'entourer avec des tranches de concombre salé ou de cornichon.

Concombres farcis, à la turque.

Couper les concombres en tronçons, sans peau; les faire blanchir; les vider et les emplir avec un hachis de filet de mouton mêlé avec un peu de graisse, oignon et persil hachés, quelques cuillerées de riz blanchi : l'appareil diot être bien assaisonné. Les ranger dans une casserole plate, beurrée; les saler, les mouiller à hauteur avec de l'eau de tomate et un peu de bouillon,

les cuire tout doucement avec feu dessus, feu dessous. Quand les concombres sont cuits, le mouillement doit être tombé en demi-glace; les servir avec un peu de sauce brune, légère, mêlée avec leur cuisson.

Navets de Teltow aux marrons.

Teltow est un village des environs de *Potsdam.* On a donné son nom à des navets qu'on cultive sur son territoire, et dont l'espèce est très recherchée en Allemagne. Ces navets sont petits, blancs, de forme allongée.

Choisir les navets d'égale grosseur; les ratisser. — Mettre dans une casserole une cuillerée de sucre en poudre, le faire dissoudre sur feu doux; quand il est de belle couleur, ajouter les navets, les mêler avec le sucre, en les sautant, puis les mouiller à hauteur avec du bouillon dégraissé. Couvrir la casserole, faire bouillir le liquide à feu doux : un quart d'heure après, les navets doivent se trouver à point, et la cuisson tombée à glace; les dresser sur plat, les entourer de gros marrons, cuits au jus, tombés à glace.

Haricots-asperges, au lard.

Casser les haricots par moitié; les mettre dans une casserole avec du beurre.

Faire légèrement revenir 250 grammes de petit-salé blanchi, mais entier; quelques minutes après, ajouter les haricots; les faire revenir jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité; les assaisonner, les mouiller à hauteur avec du bouillon, les faire cuire à feu très doux ou à la bouche du four; retirer alors le petit-salé, et lier les haricots avec un peu de sauce ; les dresser sur plat avec le petit-salé autour, après en avoir supprimé la couenne et l'avoir divisé en tranches.

Haricots-verts garnis de fonds d'artichaut. (Dessin 314.)

On ne trouve pas en tous lieux à acheter des artichauts convenables pour faire des fonds; mais on peut acheter partout des fonds d'artichaut, conservés.

Prendre 10 à 12 fonds d'artichaut, blanchis ou de conserve, c'est-à-dire à moitié cuits, d'une égale grosseur; les parer, les ranger dans une casserole plate; les mouiller à couvert avec du vin blanc et du bouillon non dégraissé, les couvrir avec un papier beurré, finir de les cuire tout doucement.

Prendre la valeur d'un demi-litre de haricots-verts; s'ils sont fins, les laisser entiers; les émincer s'ils sont gros; les cuire à l'eau bouillante et salée, à feu

vif. Les égoutter, les mettre dans une casserole avec 125 grammes de beurre; les assaisonner, les chauffer à feu vif, en les sautant jusqu'à ce que le beurre

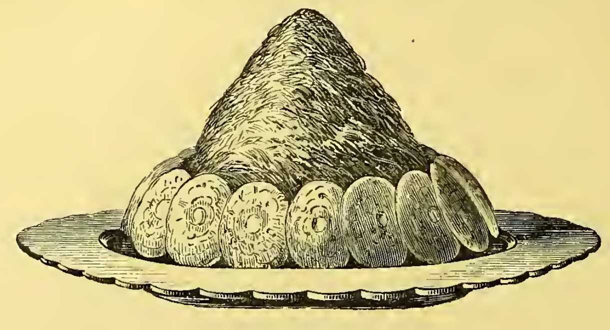


Fig. 314.

soit fondu. Leur mêler alors le suc de 2 citrons ; les dresser en pyramide sur un plat chaud, les entourer avec les fonds d'artichaut, en posant ceux-ci à cheval, presque debout.

Artichauts à la barigoule.

Choisir les artichauts pas trop gros, n'ayant pas de *foin;* en parer le fond; écourter les feuilles.

Préparer un appareil composé avec de la panure blanche et fraîche, persil haché avec une gousse d'ail, oignon haché, cuit à l'huile, sel et poivre. Écarter légèrement les feuilles des artichauts, les frotter, en dessus, avec cet appareil, de façon qu'il glisse entre les feuilles.

Masquer le fond d'une large casserole en terre avec de gros légumes émincés; poser les artichauts debout, sur cette couche, avec le fond en bas; les serrer les uns contre les autres, les arroser largement avec de l'huile ; ajouter un peu de vin blanc. — Couvrir la casserole, cuire les artichauts à feu très doux ou à la bouche du four.

Au moment de servir, les dresser sur un plat; passer et dégraisser leur cuisson, la lier légèrement, la verser sur les artichauts.

Artichauts bouillis. (Dessin 315.)

On ne fait bouillir les artichauts que quand ils sont gros; les plus tendres conviennent moins.

Parer les artichauts, en supprimant les premières feuilles; les couper sur le haut; en découvrir entièrement le fond ; les frotter avec un demi-citron, les plonger à mesure dans de l'eau bouillante, salée et acidulée; les cuire

jusqu'au point de pouvoir facilement enlever les parties du milieu (le *foin*). Les égoutter avec l'écumoire.

Vider l'intérieur des artichauts, et les remettre dans leur cuisson pour finir

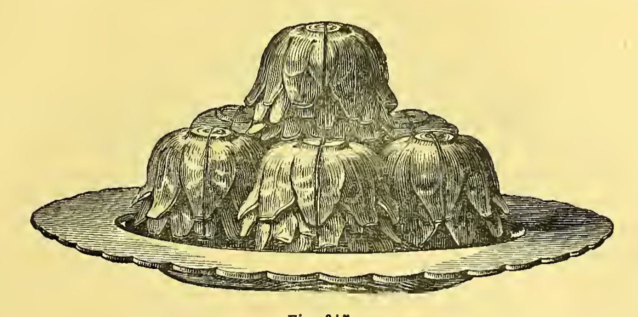


Fig. 315.

de les cuire. Les égoutter de nouveau; les couper chacun en deux, sans séparer les parties; les dresser sur un plat, en les renversant. — On peut servir ces artichauts avec une sauce au beurre, une hollandaise ou une vinaigrette.

Artichauts en omelette.

Ce mets est excellent, à condition d'avoir des artichauts frais, tendres, n'ayant pas encore de *foin*.

Supprimer les feuilles vertes des artichauts; couper les autres à moitié de hauteur; les diviser chacun en deux parties; émincer chaque moitié en tranches minces, longues; les mettre dans une poêle avec du beurre ou de l'huile, les assaisonner, les faire cuire à feu modéré, en les retournant; les retirer du feu, en égoutter l'huile.

Casser 8 ou 10 œufs frais dans une terrine; les assaisonner, les battre vivement quelques secondes; leur mêler une pincée de persil haché, et les artichauts cuits. — Faire chauffer dans une poêle à omelette, du beurre ou de la bonne huile; verser les œufs dans la poêle, lier l'omelette, la dégager, la rouler en *porte-manteau*, la renverser sur plat.

Fonds d'artichaut, frits. (Dessin 316.)

Prendre des petits fonds d'artichaut, cuits; les bien éponger, les emplir, du côté creux, avec une montglas de volaille et langue à l'écartale, liée avec un peu de sauce espagnole bien réduite. Masquer la montglas avec une couche

de farce crue, puis tremper les fonds d'artichaut dans des œufs battus, mêlés avec un peu de fines-herbes cuites; les rouler dans la panure fraîche; les



Fig. 316.

faire frire de belle couleur; les dresser sur une serviette, en deux couronnes superposées.

Brocolis à l'italienne.

Le brocoli est une variété du choufleur : cru, il est de teinte violette; en cuisant, il devient d'un beau vert. Le brocoli est très commun en Italie.

Diviser les brocolis en petits bouquets; couper le bout de la tige, les cuire à l'eau salée, en les tenant un peu fermes; les égoutter ensuite, les placer dans une poêle ou une casserole mince, avec du beurre ou de l'huile; les assaisonner, les faire sauter à feu vif quelques minutes; les dresser sur plat, les arroser avec du beurre d'anchois, fondu.

Garbanzos bouillis.

Le légume qu'on appelle *garbanzos* en espagnol est appelé *cecci* en italien, *pois pointus* ou *pois chiches* en Provence, où ils sont communs; mais les meilleurs et les plus réputés sont ceux de Castille, en Espagne; ils sont plus gros, et ils ont l'incomparable avantage de cuire bien, en peu de temps.

Plonger les pois à l'eau tiède, dans un vase, avec une poignée de sel pilé; placer ce vase de telle façon que l'eau puisse se maintenir au même degré de tiédeur, pendant une quinzaine d'heures; remuer de temps en temps les pois.

Quand ils sont bien ramollis et gonflés, les égoutter, les laver, les plonger à l'eau bouillante et salée; les cuire tout doucement, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, ce qui exige 3 à 4 heures.

Quand on rencontre des pois rebelles à la cuisson, on peut mêler à l'eau, gros comme une lentille d'ammoniaque; cet acide, inoffensif pour la santé, précipite d'une manière sensible le ramollissement des pois, seulement il ne faut pas en mettre avec excès. — On peut remplacer l'ammoniaque par la potasse

Épinards en ravioles.

Avec 500 grammes de farine, un grain de sel, un petit morceau de beurre, préparer une pâte comme pour faire le feuilletage.

Blanchir et hacher 3 à 4 poignées d'épinards ; les mettre dans une casserole avec du beurre bien chaud ; en faire réduire l'humidité, en les remuant, les assaisonner, les saupoudrer avec une poignée de panure blanche, les arroser avec 4 cuillerées de bon jus ou de crème crue ; les cuire 3 à 4 minutes ; les lier (hors du feu) avec 3 jaunes d'œuf : l'appareil doit rester consistant; le laisser refroidir.

Diviser cet appareil en parties de la grosseur d'une noisette, les poser à distance, sur la pâte, abaissée très mince ; mouiller les intervalles au pinceau, couvrir cette abaisse avec une abaisse semblable ; appuyer la pâte entre les lignes ; couper les ravioles de forme carrée, à l'aide d'une roulette ; les plonger à l'eau salée et bouillante, leur donner 4 ou 5 minutes d'ébullition, sans violence. Les égoutter, les ranger par couches, dans un plat, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan, et les arrosant avec un peu de bonne sauce tomate, mêlée avec du beurre à la noisette.

Épinards en subrics.

Faire chauffer dans une casserole 125 grammes de beurre ; lui mêler la valeur de 500 grammes d'épinards hachés ; les assaisonner, les faire revenir 2 minutes ; les saupoudrer avec une cuillerée de farine, mouiller avec du bon lait, de façon à obtenir un appareil consistant ; le cuire quelques minutes. Le retirer du feu, lui mêler une poignée de parmesan râpé, 100 grammes de beurre, 4 à 5 jaunes d'œuf, 2 blancs fouettés.

Verser dans une plaque à rebords, du beurre fondu et épuré. Prendre l'appareil avec une cuiller, le laisser tomber en rond, dans le beurre chaud. Quand les subrics sont raffermis, les couper avec un coupe-pâte rond ; les retourner, les faire colorer de l'autre côté ; les dresser sur plat.

Salade parisienne.

Couper en tranches minces un morceau de betterave cuite au four. Couper de même forme une égale quantité de racines de céleri, cuites à l'eau, autant de pommes de terre cuites en robe ; déposer ces légumes dans une terrine, leur

mêler une poignée de raiponces avec leur panache ; les assaisonner, les arroser avec de l'huile et du vinaigre.

Passer au tamis 5 ou 6 jaunes d'œuf durs ; les mêler dans un saladier avec 2 cuillerées de purée d'anchois ; travailler l'appareil avec une cuiller en bois, en lui incorporant peu à peu la moitié d'un verre d'huile de Provence ou de Lucques.

Quand l'appareil est lié; ajouter une petite cuillerée de bonne moutarde, un peu de bon vinaigre à l'estragon, 4 cuillerées de thon mariné, coupé en petits dés, autant de cornichons, 2 cuillerées de blancs d'œuf, également coupés en petits dés, pointe de cayenne, pincée de feuilles d'estragon, hachées ; puis les légumes émincés, bien égouttés ; les sauter 2 minutes, et dresser la salade dans un saladier.

Salade espagnole.

Émincer finement un oignon blanc d'Espagne et un concombre frais, pelé. Fendre en deux 3 tomates, en supprimant les semences, les émincer. Couper en filets un piment rouge préalablement chauffé sur le gril pour en retirer la peau.

Ranger ces légumes par couches, dans un saladier, en saupoudrant chaque couche avec sel et poivre. Arroser avec huile et vinaigre ; tenir une heure au frais. Masquer alors le dessus avec une couche de mie de pain, émiettée ; servir ainsi la salade.

Salade italienne. (Dessin 317.)

Couper en petits dés : cornichons, concombres, pommes de terre cuites (en robe), betteraves confites, filets d'anchois salés, filets de sole, cuits et refroidis : l'ensemble des légumes doit former le double du volume des poissons. Assaisonner les filets de sole, leur mêler les anchois ; assaisonner séparément les légumes avec sel, huile et vinaigre. Une heure après, les égoutter sur un tamis, les déposer dans une terrine, leur mêler une poignée de petites câpres, les lier avec quelques cuillerées de mayonnaise ; égoutter les poissons, les mêler aussi aux légumes.

Incruster sur glace un moule à charlotte ; le décorer au fond et autour avec du blanc d'œuf cuit, cornichons, câpres, filets d'anchois, en ayant soin de tremper à mesure les détails du décor dans de la gelée mi-prise.

Faire prendre au fond du moule une couche de gelée, ayant un demi-centimètre d'épaisseur ; placer, dans le moule, un moule plus petit dont le vide est

rempli avec de la glace pilée, en le posant exactement sur le centre ; puis verser de la gelée entre les 2 moules; aussitôt qu'elle est raffermie, enlever la glace du moule formant cylindre, la remplacer par de l'eau chaude afin de pouvoir retirer ce moule.

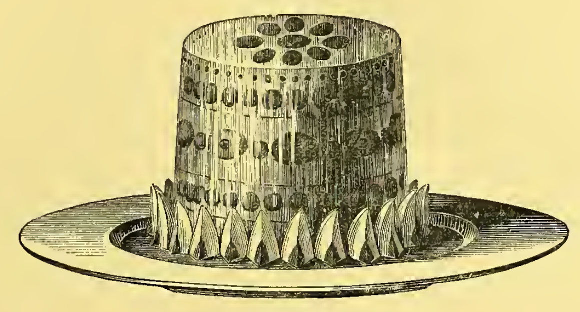


Fig. 317.

Emplir le vide laissé par celui-ci avec la salade préparée; la couvrir en dessus avec une couche de gelée.

Une demi-heure après, tremper le moule à l'eau chaude, l'essuyer, renverser la salade sur un plat froid ; l'entourer avec des œufs durs coupés par quartiers.

Salade de Brunswick.

Éplucher une racine de céleri tendre ; la couper en julienne fine, l'assaisonner, la faire macérer un quart d'heure.

Peler 4 truffes crues ; les mettre dans une casserole avec le quart d'un verre de madère, les cuire 3 minutes ; les laisser refroidir, les couper en julienne. Passer au tamis 4 ou 5 jaunes d'œuf durs, les déposer dans une terrine dont le fond est frotté avec une gousse d'ail ; les broyer avec une cuiller, afin d'en former une pâte ; mêler à cette pâte une cuillerée de bonne moutarde, la délayer avec la valeur d'un demi-verre d'huile et un peu de vinaigre ; l'assaisonner, lui mêler les truffes, puis les filets de céleri (après en avoir exprimé l'humidité). Saupoudrer la salade avec une pincée d'estragon et de ciboulette, hachés ; la dresser dans un saladier.

Salade de légumes à la gelée. (Dessin 318.)

Couper des pointes d'asperges blanches, de la longueur de 5 à 6 centimètres ; les éplucher, les cuire à l'eau salée. Cuire également une poignée d'asperges vertes ou *pointes d'asperges*, un chou-fleur divisé en petits bou-

quets, des carottes coupées en boule, des haricots-verts, des haricots-flageolets, des pommes de terre en robe, des racines de céleri et des betteraves.

Avec une partie des pointes d'asperges vertes, former un joli bottillon, soutenu par un anneau en carotte ; le tenir de côté, ainsi qu'une partie des asperges blanches et des carottes en boules.

Mêler le restant des légumes dans une terrine ; ajouter quelques cornichons, quelques olives sans noyaux, quelques câpres ; assaisonner, les arroser avec de l'huile et du vinaigre, les faire macérer 10 minutes. Les égoutter, les lier avec quelques cuillerées de mayonnaise à la gelée.

Avec cet appareil, emplir un moule à pyramide, entouré avec de la glace pilée. Quand l'appareil est raffermi, le démouler sur un fonds-d'appui de forme basse, ou simplement sur une couche de gelée prise sur plat.

Tremper les pointes d'asperges réservées, dans de la gelée mi-prise ; les

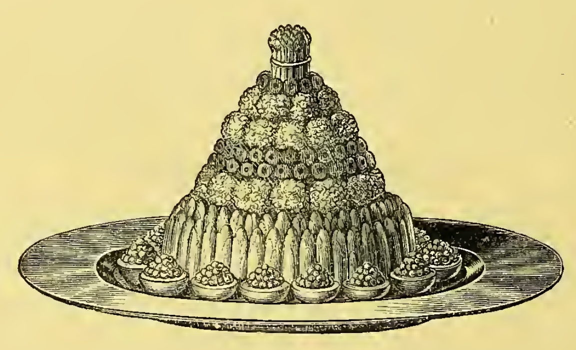


Fig. 318.

ranger debout, à la base de la pyramide, en les appuyant contre celle-ci. Au-dessus des asperges, disposer un rang de choux-fleurs, puis un rang de boules de carotte, un autre rang de choux-fleurs, et sur ceux-ci une couronne d'olives.

Poser, sur le sommet, le bottillon d'asperges vertes. Napper tous les légumes à la gelée ; les entourer avec une couronne de moitiés d'œuf, garnies avec des légumes liés à la gelée, mais ces moitiés d'œuf doivent être divisées en deux, de haut en bas, afin qu'elles tiennent moins de place.

Envoyer séparément une saucière de mayonnaise aux œufs.

Choucroûte en salade.

En Russie, les médecins ordonnent à ceux qui ont le tempérament faible, de

manger le soir de la choucroûte en salade. L'apprêt de cette salade est des plus simples. Il suffit de choisir de la bonne choucroûte, la laver ou simplement en exprimer l'humidité ; la déposer dans un saladier, l'assaisonner avec peu de sel et peu de vinaigre, poivre et huile.

Timbale de choucroûte à l'alsacienne.

Couper en tranches minces 7 à 800 grammes de filet-mignon de porc ; les battre, les parer, les assaisonner ; les faire revenir au beurre.

D'autre part, faire cuire 1 kilogramme de choucroûte avec 300 grammes de petit-salé blanchi. Quand elle est aux trois quarts cuite, l'égoutter sur une passoire, ainsi que le petit-salé ; les laisser refroidir.

Foncer un moule à timbale avec de la pâte à foncer ; masquer la caisse, au fond et autour, avec une couche de hachis de porc frais, pilé avec une truffe crue ; sur cette farce, ranger par couches la choucroûte, le petit-salé, les tranches de porc frais. Couvrir le dessus avec une abaisse de pâte. Cuire la timbale une heure et demie, à four modéré ; en ayant soin de couvrir la pâte avec du papier aussitôt qu'elle commence à se colorer.

En sortant le moule du four, renverser la timbale sur un plat ; cerner le dessus, enlever un rond de pâte, et, par cette ouverture, infiltrer à l'intérieur quelques cuillerées d'espagnole réduite avec du vin, mêlée avec quelques truffes coupées en petits dés.

Cardons à la moelle. (Dessin 319.)

Prendre les tiges blanches d'un ou de deux pieds de cardon ; les diviser en tronçons de 15 centimètres de long; en supprimer la peau superficielle ou filaments; les plonger à mesure dans de l'eau froide, acidulée ; les faire blanchir



Fig. 319.

un quart d'heure à casserole couverte. Les égoutter, les faire dégorger à l'eau froide une heure ; les égoutter, les ranger dans une casserole ; les mouiller à couvert avec un verre de vin blanc et du bouillon non dégraissé ; ajouter

le suc de 2 citrons, gros comme une amande de beurre-manié, grains de poivre et girofles. Couvrir les cardons avec du lard et avec du papier beurré, les cuire à feu modéré.

Au moment de servir, égoutter le liquide de la casserole ; sortir les tronçons de cardon, un à un, sans les briser ; les ranger en pyramide sur un couvercle de casserole, les couper droits des deux bouts, les glisser sur un plat ; les couper alors sur le milieu, en divisant la pyramide ; les arroser légèrement avec de l'espagnole réduite au vin ; les entourer avec de petites bouchées en feuilletage, garnies avec de la moelle cuite. Envoyer séparément une saucière.

Cardons en salade, à l'espagnole.

Cuire des cardons, en procédant comme il vient d'être dit; les égoutter sur un linge, les éponger, les ranger dans une casserole plate, les saupoudrer avec sel et poivre.

D'autre part, faire chauffer de l'huile dans une poêle avec une gousse d'ail ciselée ; retirer aussitôt la poêle, mêler à l'huile une pincée de poivre doux d'Espagne, et le quart d'un verre de vinaigre ; donner un seul bouillon au liquide, le verser sur les cardons; chauffer ceux-ci 2 minutes ; les dresser dans un plat creux.

Galimafrée.

La *galimafrée* est un mets populaire et presque historique de la Gascogne, qui par l'antiquité de son origine méritait une place dans ce recueil. C'est un mets qu'on sert surtout en été, époque où les légumes tendres et le jambon s'associent si bien.

Couper, sur le milieu d'un jambon de Bayonne, une large tranche de l'épaisseur de 3 à 4 centimètres ; enlever avec soin l'os du milieu et les débris d'os.

Faire fondre et chauffer dans une large casserole en terre, 250 grammes de saindoux ; ajouter le jambon, le faire revenir un quart d'heure, en le retournant ; ajouter d'abord 5 ou 6 petits artichauts tendres, parés, divisés chacun en 2 parties; puis 2 douzaines de petites carottes nouvelles, autant de petits oignons nouveaux ; faire revenir ces légumes et le jambon à feu modéré, en les sautant.

Une demi-heure après, ajouter 3 à 4 poignées de fèves fraîches et tendres, 4 à 5 poivrons doux coupés, quelques poignées de haricots-verts coupés en tronçons, et, enfin, un bouquet de persil garni avec de la sarriette.

Assaisonner les légumes, les mouiller avec un peu de vin blanc ; couvrir la casserole, la poser sur feu très doux, afin de cuire les légumes à l'étuvée.

Une demi-heure après, leur mêler 2 poignées de petits-pois écossés, autant de pointes d'asperges ; au bout de 12 minutes, lier le ragoût avec un peu de beurre-manié ; ajouter une pincée de sucre, ainsi qu'une pointe de muscade ; le faire bouillir encore quelques secondes ; puis dresser le jambon sur un plat long ; l'entourer avec les légumes ; entourer ceux-ci avec des petites tomates farcies et des laitues braisées.

Laitues romaines, farcies.

Éplucher des petites laitues bien tendres ; les écourter, les faire blanchir 10 minutes à l'eau salée ; les égoutter, les rafraîchir, en exprimer l'eau ; les ouvrir, les emplir avec une farce à quenelle, mêlée avec un petit salpicon de jambon cru. Quand elles sont farcies, les ficeler, les ranger l'une à côté de l'autre, dans une casserole plate dont le fond est masqué avec des débris de lard ; les saler, les faire braiser.

Les égoutter, les parer, les remettre dans la même casserole ; les arroser avec un peu de bon jus, les faire mijoter une demi-heure ; les dresser sur plat ; les glacer, les arroser avec du jus ou une espagnole légère.

Dolmas de Constantinople.

En Turquie, les *dolmas* tiennent une large place dans la cuisine nationale ; on les prépare de bien des façons ; avec des feuilles de vigne, des feuilles de figuier, des feuilles de mauve, et enfin avec des feuilles de chou.

La farce des dolmas se compose ordinairement avec de la viande de mouton, mêlée avec de la graisse de queues de mouton, oignons, persil haché, et riz cru, assaisonnée de haut goût.

Diviser la farce en portions de la grosseur d'une muscade ; les envelopper dans les feuilles préalablement blanchies, en donnant aux *dolmas* la forme ronde ; les ranger dans une casserole étroite et haute, par couches, en les serrant : faire 5 ou 6 couches l'une sur l'autre. Mouiller à hauteur avec du bouillon ; poser une assiette dessus, afin de les maintenir serrés ; faire réduire le liquide aux trois quarts, sur bon feu ; les retirer ensuite sur feu modéré ; 25 minutes après, les égoutter de la casserole, un à un, les dresser en pyramide sur un plat. Lier la cuisson des *dolmas* avec des jaunes d'œuf, délayés ; la finir avec le suc de quelques citrons ; la verser sur les dolmas, en la passant.

Dolmas de chou, à la turque.

Détacher les feuilles blanches d'un gros chou ; les faire blanchir à l'eau bouillante, quelques minutes seulement. Les rafraîchir, les laisser égoutter; les étaler sur un linge, en supprimer les côtes dures.

Hacher finement 500 grammes de chair crue de filet de mouton. Déposer le hachis dans une terrine; ajouter 2 poignées de riz, légèrement blanchi, un petit oignon et une pincée de persil, hachés ; assaisonner.

Couper des morceaux de feuilles de chou, placer sur le centre une petite partie du hachis, de la grosseur d'une noisette; l'envelopper soigneusement. Ranger à mesure les *dolmas* dans une casserole plate, en les serrant; placer 5 ou 6 rangs les uns sur les autres, en les assaisonnant; mouiller alors à hauteur avec du bouillon; les couvrir avec une assiette, afin de les mieux serrer, faire réduire le liquide de moitié. Retirer la casserole sur feu modéré.

Quand les *dolmas* sont cuits, la cuisson doit se trouver à peu près réduite ; les dresser en pyramide sur un plat. Passer la cuisson, la lier avec 5 ou 6 jaunes d'œuf, délayés avec le suc de quelques citrons ; verser cette sauce sur les *dolmas*, et servir.

Dolmas de Caucasse.

Détacher, une à une, les feuilles tendres d'un chou blanc; les laver, les faire bouillir 25 minutes à l'eau salée; les égoutter, les rafraîchir, les éponger sur un linge.

Préparer 600 grammes de hachis, composé avec moitié lard et moitié viande maigre de filet de mouton; ajouter une poignée de panure, 2 œufs, oignon et champignons hachés, un peu de persil.

Avec ce hachis et une partie des feuilles de chou, blanchies, préparer une quarantaine de *dolmas*, un peu plus gros que ceux à la turque, c'est-à-dire de la grosseur d'une noix. Les ranger sur le fond d'une casserole ; les uns à côté des autres; les saler, les arroser avec du beurre, les mouiller à hauteur, avec du bouillon; les couvrir, les cuire vivement jusqu'à ce que le mouillement soit réduit à peu près à glace; retirer alors la casserole du feu.

D'autre part, préparer un risot avec 300 grammes de riz du Piémont; le finir avec beurre et parmesan.

Masquer le fond et le tour d'un grand moule à timbale avec le restant des feuilles de chou, larges, sans côtes dures. Masquer les feuilles du fond avec une couche de risot de 3 centimètres d'épaisseur; arroser cette couche avec un peu de sauce tomate, et sur celle-ci, ranger 10 *dolmas*, légèrement aplatis; les sau-

poudrer avec un peu de fromage, les masquer avec une couche de riz; continuer ainsi, en alternant les *dolmas* et le riz jusqu'à ce que le moule soit plein. Masquer alors l'ouverture du moule avec une large feuille de chou, et celle-ci avec des bardes de lard.

Pousser le moule à four modéré; cuire les *dolmas* une demi-heure; en égoutter la graisse, et renverser le moule sur plat; puis glacer les feuilles de chou au pinceau.

Kalalou à l'orientale.

Il me serait difficile de définir l'origine de ce mets, qu'on mange dans tout l'Orient, et dans l'Inde; ce que je puis dire, c'est que ce sont les riches familles grecques établies à Marseille, qui l'ont popularisé dans cette cité gourmande, en introduisant dans la culture du Midi l'un des éléments qui lui est indispensable : le *gombo*, cet excellent légume qui a déjà pénétré dans la capitale et qui s'y imposera avec le temps.

Couper les bouts à 2 douzaines de *gombos* [1], les faire macérer au sel un quart d'heure. Les laver à l'eau chaude, les cuire vivement à l'eau salée, en les maintenant verts et un peu fermes. — Cuire également à l'eau salée quelques poignées de haricots-verts. — Couper en carrés longs une couple d'aubergines pelées, les saler, les faire macérer quelques minutes au sel; les exprimer ensuite. — Fendre par le milieu 4 ou 5 tomates, en exprimer les semences, les couper en morceaux. — Supprimer la queue et le cœur à quelques piments d'Espagne, doux et tendres; émincer les chairs sur leur longueur.

Émincer un oignon blanc; le mettre dans une poêle avec de l'huile, le faire revenir sans le colorer; lui mêler alors les poivrons, les cuire à moitié, en les sautant; ajouter les aubergines et les tomates; cuire ces légumes jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité. Ajouter les haricots-verts; assaisonner avec sel et cayenne, persil haché avec une pointe d'ail. Au dernier moment, ajouter les *gombos*, préalablement chauffés dans une poêle, avec de l'huile, entiers s'ils sont petits, ou coupés en grosses lames; 2 minutes après, dresser le ragoût sur un plat chaud. — L'ail est facultatif.

Gombos à la crème.

Prendre des gombos frais, en couper les deux extrémités, les faire macérer au sel, les cuire à l'eau salée. Les égoutter, les faire revenir au beurre. Assaisonner,

1. On trouve les *gombos* à Paris, frais ou conservés, dans différentes maisons, entre autres place de la Madeleine.

avec sel et cayenne; les lier avec un peu de bon velouté réduit avec de la crème, fini avec un morceau de beurre.

Petits coulibiacs aux choux.

Préparer un salpicon de jambon cru; le faire revenir au beurre, le lier avec un peu de bonne sauce réduite, serrée; lui mêler un peu de persil haché; le faire refroidir — faire durcir quelques œufs.

Hacher les parties tendres d'un chou blanc. Faire revenir au beurre 2 ou 3 cuillerées d'oignon haché; lui mêler le chou; assaisonner et cuire à l'étuvée, tout doucement : quand le chou est cuit, le mouillement doit se trouver réduit.

Abaisser en bande mince de la pâte à coulibiac levée à point; la diviser en parties, en forme de carré long; humecter les bords de la pâte.

Garnir d'abord ces bandes, sur le centre, à quelque distance des bords, avec une couche de chou; sur cette couche, étaler une couche de jambon, et sur le jambon une couche d'œufs hachés. Replier d'abord la pâte des côtés, sur l'appareil, en les croisant légèrement; puis replier celle des bouts. Retourner alors les pâtés, les ranger sur une plaque, à distance, et faire lever la pâte 25 minutes, dans un lieu chaud. Dorer les pâtés, les cuire à four gai.

Petits pâtés russes, aux légumes et vésiga.

Cuire à l'eau salée 150 grammes de *vésiga*, préalablement ramolli à l'eau tiède; quand il est cuit, le hacher, l'assaisonner. — Faire durcir quelques œufs; les hacher.

Préparer un salpicon avec carottes, racines de persil et de céleri; ajouter des champignons secs, ramollis et cuits, également coupés en dés.

Faire revenir au beurre 2 cuillerées d'oignon haché; quand il est de couleur blonde, lui mêler les carottes et racines; assaisonner, mouiller avec un peu de bouillon, faire tomber celui-ci à glace; ajouter les champignons, et mouiller de nouveau, jusqu'à ce que les racines soient cuites. Les lier alors avec un peu de sauce consistante ; 2 minutes après, les saupoudrer avec du persil, les retirer du feu, laisser refroidir.

Abaisser de la pâte à foncer, en abaisse mince ; sur cette abaisse, couper des ronds avec le plus grand coupe-pâte uni. Humecter les bords de l'abaisse avec de la dorure. Sur le centre, disposer une couche de *vésiga* et œufs hachés; sur cette couche disposer les légumes. Rapprocher les bords de la pâte pour

les souder et les pincer sur la soudure : les pâtés doivent former une sorte de grosse crête; les ranger sur plaque, les dorer, les cuire au four.

Petits pâtés russes, aux œufs.

Préparer un *kasche* de semoule (page 554); le laisser refroidir. — Cuire quelques œufs durs; les hacher, les saupoudrer de persil.

Abaisser mince une bande de pâte à foncer fine ou du feuilletage; sur cette bande, couper des ronds avec le plus grand coupe-pâte. Les garnir d'abord avec une couche de *kasche*, puis avec des œufs hachés. Humecter les bords de la pâte, de façon à obtenir une grosse rissole. Les ranger à distance sur plaque, dorer et cuire à four chaud.

Petits pâtés de choucroûte, à la russe.

Prendre de la bonne choucroûte, sans odeur; en exprimer l'humidité, la hacher.

Faire revenir au beurre un petit oignon haché; ajouter la choucroûte, la cuire tout doucement à l'étuvée, en ajoutant de temps en temps un peu de bouillon; elle doit cependant rester un peu ferme.

En dernier lieu, en faire réduire toute l'humidité, la lier avec une cuillerée de sauce blonde, bien serrée; assaisonner.

Abaisser mince de la pâte feuilletée, à 6 tours; sur cette pâte, couper des abaisses en forme de carré long; en garnir le centre, d'abord avec une petite couche de *kasche*, puis avec un peu de choucroûte. Mouiller la pâte, la replier sur l'appareil; renverser le petit pâté sur une plaque humide, la soudure en dessous. Dorer la pâte, la rayer avec la pointe d'un couteau; cuire à four modéré; dresser sur serviette.

Avocat à l'américaine.

L'*avocat* est un légume originaire de l'Amérique méridionale. — Choisir des *avocats* bien mûrs; en supprimer la peau verte; les couper en tranches, ranger celles-ci dans un ravier; assaisonner avec sel, poivre et vinaigre; garnir avec des tranches de citron.

Tomates farcies, à la turque.

Vider quelques bonnes tomates; les saler, les faire égoutter sur un tamis. —

Faire blanchir du riz à l'eau salée, jusqu'à ce qu'il ne croque plus sous la dent. L'égoutter, lui incorporer un morceau de beurre, un peu d'oignon et fenouil, hachés. — Avec cet appareil, emplir les tomates; les ranger dans un plafond rond et creux, les arroser avec de l'huile, les faire cuire au four.

Tomates au gratin.

Choisir des tomates bien mûres, de moyenne grosseur; les fendre par le milieu, en supprimer les semences; les assaisonner, les saupoudrer du côté coupé avec un petit appareil composé avec oignon, champignons et persil, hachés avec une pointe d'ail. Ranger les demi-tomates dans un plat à gratin, l'une à côté de l'autre; les arroser avec de l'huile ou du beurre, les saupoudrer avec de la panure, les bien chauffer, sur le fourneau, et finir de les cuire à four modéré; les envoyer dans le plat à gratin, sans autre addition.

Tomates en omelette, à la provençale.

Peler 3 ou 4 bonnes tomates bien mûres, à chairs fermes; les diviser en deux, en exprimer les semences, les couper en petits carrés; les cuire dans une poêle, avec de l'huile et oignon haché, jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité; les assaisonner, leur mêler une pointe d'ail et une pincée de persil, hachés.

Couper 8 ou 10 œufs dans une terrine, les assaisonner, les battre.

Chauffer de l'huile dans une poêle à omelette; verser les œufs battus dans cette poêle, les tourner avec une cuiller, assembler la masse en la ramenant sur le côté de la poêle opposé au manche de celle-ci; étaler alors les tomates cuites sur le centre de l'omelette, rouler celle-ci en *porte-manteau;* la renverser sur un plat.

On mêle ordinairement les tomates avec les œufs, mais il arrive souvent que leur âcreté fait tourner ou grener les œufs à la cuisson : il est donc préférable de les mêler après, surtout si l'on opère avec des tomates du Nord, toujours plus acides que celles du Midi.

Carottes et petits-pois, à l'alsacienne.

Éplucher 3 douzaines de petites carottes nouvelles, en les laissant entières; les faire blanchir quelques minutes à l'eau salée; les faire sauter au beurre, sur feu modéré; assaisonner, mouiller avec un peu de bouillon; les cuire à moitié, leur mêler trois quarts de litre de petits-pois, un bouquet de persil et une pincée de sucre; couvrir la casserole.

Quand les petits-pois sont cuits, lier les légumes avec un morceau de beurre-manié; les finir, en leur incorporant, hors du feu, 2 cuillerées de bonne crème crue et un morceau de beurre; les dresser sur plat.

Aubergines farcies, à la turque.

Couper les deux bouts à de petites aubergines; les vider à l'aide d'une cuiller à racine. Hacher les chairs retirées, les mêler avec une égale quantité de hachis cru, de mouton; assaisonner l'appareil, ajouter un peu d'oignon cuit et du persil haché, ainsi qu'une poignée de riz cru ou blanchi.

Ciseler transversalement la peau des aubergines, à l'extérieur; puis glisser des petites lames d'oignon ou d'ail, dans les ciselures; les plonger à grande friture chaude; les cuire 2 minutes; les ég utter, les ranger dans une casserole, l'une à côté de l'autre; les mouiller à moitié de hauteur avec une sauce tomate légère; finir de les cuire sur feu très doux ou à la bouche du four avec des cendres chaudes sur le couvercle. — Ce mets est très estimé par les Turcs.

Aubergines à la napolitaine.

Peler et émincer 6 aubergines; les faire macérer un quart d'heure, au sel. Les éponger, les fariner, les faire frire à l'huile. Les égoutter, les ranger dans un plat à gratin, par couches, en les arrosant avec un peu de sauce tomate, et les saupoudrant avec du parmesan râpé; les saupoudrer aussi, en dessus, avec du parmesan mêlé avec de la panure; les arroser avec de l'huile, les faire gratiner un quart d'heure, à four modéré. Les envoyer dans le plat même.

On entremêle quelquefois les aubergines avec des tranches minces de *muzzarella* (fromage frais).

Aubergines à la crème.

Peler une demi-douzaine d'aubergines tendres; couper les chairs en tranches, les saupoudrer avec du sel, leur faire rendre l'humidité. Les éponger, les faire sauter dans une poêle, à feu vif, jusqu'à ce qu'elles soient à peu près cuites. Les assaisonner alors, les lier légèrement avec de la béchamel; les ranger par couches dans un plat à gratin, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan râpé; les saupoudrer aussi en dessus. Les arroser avec du beurre fondu, les pousser à four modéré, les faire gratiner un quart d'heure

Aubergines à la turque (Hunkiav beyendi).

La traduction de la dénomination turque signifie : *le sultan les a appréciées.*

Supprimer les bouts à 7 ou 8 aubergines fraîches ; les faire griller sur de la braise, afin d'en retirer la peau. — Hacher les chairs, les mettre dans une casserole avec du beurre ; les cuire, en les remuant jusqu'à ce qu'elles aient évaporé leur humidité; les assaisonner, les passer au tamis ; tenir la purée au chaud.

Couper en gros dés les chairs crues d'un gigot d'agneau ; les assaisonner, les arroser avec du suc de citron et de l'huile. Enfiler ces carrés à des petites brochettes, en les alternant avec des carrés minces de graisse de queue de mouton ou de la tétine de veau cuite ; les faire griller à feu vif, en les retournant. Les servir en même temps que la purée préparée.

Gaspaschio à l'andalouse.

Hacher oignon et ciboulette ; les piler avec un morceau de piment doux, une pointe d'ail ; délayer peu à peu avec huile et vinaigre, comme une mayonnaise ; ajouter quelques cuillerées d'eau froide, et verser dans une terrine vernie ; ajouter du sel, des concombres crus, pelés, coupés en dés, puis de la mie de pain de cuisine, simplement émiettée avec les mains. Faire refroidir une heure sur glace, avant de servir.

Menestra à l'espagnole.

Choisir un assortiment de légumes variés, tels que : artichauts tendres, laitues, petits-pois, fèves, asperges, haricots-verts, poivrons rouges et doux, mais surtout des truffes d'Espagne (*manequillos*). — Éplucher et parer ces légumes selon leur nature ; faire blanchir les laitues.

Hacher un oignon ; le faire revenir avec du saindoux, sans prendre couleur ; lui mêler 250 grammes de jambon cru, coupé en carrés ; saupoudrer avec une pincée de farine, mouiller avec du jus ou du bouillon ; tourner la sauce sur feu jusqu'à l'ébullition : elle doit être légère.

Au premier bouillon, la retirer sur feu modéré ; ajouter tour à tour les légumes, en commençant par les plus longs à cuire ; ajouter aussi un bouquet de persil garni d'une feuille de laurier. Continuer la cuisson des légumes sans y toucher avec une cuiller ; les assaisonner.

Quand ils sont cuits, les égoutter tout doucement sur un tamis, disposé sur

une casserole plate, afin de recueillir la sauce ; la faire réduire vivement jusqu'à ce qu'elle soit bien liée et succulente ; lui mêler les truffes, les cuire 2 secondes, et remettre les légumes dans la sauce, ainsi que le jambon ; les chauffer, les dresser sur un plat, en les entourant avec des croûtes de pain, frites.

Moussaka à la moldave.

Couper 6 ou 8 aubergines, chacune en deux parties ; diminuer un peu leur épaisseur, de façon qu'elles soient égales partout ; les ciseler, les saler, afin de leur faire rendre l'eau. Les éponger, les faire revenir à la poêle, des deux côtés ; les égoutter à mesure sur un tamis.

Peler 6 autres aubergines ; les couper en tranches les faire macérer au sel quelques minutes ; les laver ensuite, les éponger, les fariner, les faire frire des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient à peu près cuites. Les faire frire, les égoutter.

D'autre part, parer un filet de mouton pris sur une demi-selle ; le couper transversalement en escalopes ; les faire sauter vivement avec du saindoux, parures de lard et de jambon ; les assaisonner, les laisser refroidir ; les hacher ensuite ; ajouter alors moitié de leur volume de fines-herbes cuites : oignons, champignons, chairs d'aubergines, persil haché, liés avec de la panure et un œuf entier.

Avec les demi-aubergines, masquer d'abord le fond d'un moule à charlotte beurré, en les disposant en rosace ; avec le restant, masquer les parois du moule, en les posant debout et les serrant les unes contre les autres, afin de ne pas laisser de jour. Emplir le vide, par couches, avec les aubergines émincées, en les alternant avec du hachis préparé.

Quand le moule est plein, masquer le dessus avec un rond de papier beurré ; le tenir trois quarts d'heure au four modéré ; le sortir, renverser l'entremets sur un plat.

Truffes blanches, à l'italienne.

C'est le Piémont qui fournit ces excellentes truffes, d'une espèce particulière, si estimées des gourmets. Ces truffes ont cela de remarquable, qu'elles n'ont pas besoin d'être cuites.

Laver les truffes, les essuyer, en supprimer les points noirs des surfaces, avec la pointe d'un petit couteau. Les couper en tranches aussi minces que possible ; les chauffer simplement, au moment de les servir, dans la sauce ou avec la garniture à laquelle elles doivent être associées.

On sert aussi les truffes blanches, aux anchois ; en ce cas, il faut les émincer ;

puis faire chauffer de l'huile dans un petit plat en terre vernie ou une terrine, et lui mêler les truffes, en même temps qu'un beurre d'anchois ; les retirer, hors du feu, en les sautant; les assaisonner, les servir dans le plat même où elles ont chauffé.

Salade de truffes blanches.

Les truffes blanches sont un produit du Piémont; dans la saison, on en trouve cependant à Paris. Ces truffes sont sans arome, elles ont un goût entre l'ail et la ciboulette qui se développe en les chauffant : mais elles ne doivent pas cuire.

Pour les manger en salade, il faut les émincer finement ; les mettre dans un plat, les tenir quelques minutes à la bouche du four doux.

Au dernier moment, on les assaisonne avec huile, vinaigre ou suc de citron, sel et poivre ; on ajoute des filets d'anchois coupés.

Truffes noires au gratin.

Couper, chacune en deux parties, 7 à 8 belles truffes rondes, crues ; les vider, à l'aide d'une cuiller à racine ; couper en petits dés les chairs enlevées, les mêler avec une égale quantité de foie-gras cuit. Assaisonner l'appareil, le lier avec un peu de sauce brune réduite, et avec lui, emplir les moitiés de truffes ; le saupoudrer avec un peu de panure, l'arroser avec du beurre fondu.

Ranger ces moitiés de truffe, l'une à côté de l'autre, dans une casserole plate, avec un peu de vin dedans ; faire bouillir le liquide, pousser la casserole au four ; 10 minutes après, dresser les truffes sur un plat.

Pouding de truffes noires.

Piler dans un mortier, 200 grammes de hachis de porc frais (page 378) avec 100 grammes de jambon cru, haché fin ; ajouter à cette farce 250 grammes de foie-gras cuit ; l'assaisonner de haut goût, la passer au tamis

Brosser et peler 5 ou 600 grammes de truffes fraîches ; les couper en tranches, pas trop minces, les déposer dans une terrine, les assaisonner.

Verser dans une casserole trois quarts de verre de bon madère ; ajouter une poignée de pelures de truffe ; faire réduire le liquide de moitié ; le passer au tamis. Lui mêler alors un tiers de son volume de glace de viande ; faire bouillir et lier avec un peu de beurre-manié : cette sauce doit être tenue un peu consistante.

Beurrer un moule à dôme, en cuivre étamé, mince, de forme plus large que haute ; à défaut de moule, prendre un bol à pouding ; le foncer intérieurement avec de la pâte à la graisse de rognons de bœuf ; masquer les surfaces de cette abaisse avec une couche mince de la farce préparée ; ranger alors les truffes dans le vide du moule, par couches serrées, en étalant sur chaque couche une petite partie de la sauce froide ; masquer la couche supérieure des truffes avec le restant de la farce, et celle-ci, avec une abaisse de pâte, en la soudant avec les bords. Mouiller une serviette sur le centre, la beurrer, la fariner ; appliquer alors cette partie de la serviette, juste au-dessus du moule, en l'appuyant sur la pâte ; serrer les pans de la serviette autour du moule, en les ficelant fortement à l'autre extrémité.

Plonger le pouding dans un vase d'eau bouillante ; le cuire à couvert, une heure et demie. L'égoutter, le déballer, le renverser sur un plat, le glacer ; envover séparément une saucière de sauce madère, peu liée.

Timbale de truffes noires, à la périgord.

Éplucher une quinzaine de grosses truffes noires, brossées et lavées, les couper en tranches minces et les mettre dans une terrine vernie, avec un bouquet de persil et du thym ; les assaisonner, les arroser avec quelques cuillerées de cognac ; couvrir la terrine, la tenir en lieu frais.

Piler le tiers seulement des pelures de ces truffes ; les mêler avec 250 grammes de lard frais et autant de filets de volaille crus, hachés ensemble et pilés ; assaisonner l'appareil, le passer au tamis fin.

Beurrer un moule à timbale ; le paner, le foncer avec de la pâte à foncer, fine. Masquer le fond et les parois de la caisse en pâte, avec les trois quarts de la farce ; et remplir le vide avec les truffes ; les arroser avec un peu de glace fondue, les couvrir avec le restant de la farce ; fermer l'ouverture avec un rond de pâte, soudée avec celle des parois ; cuire 50 à 60 minutes la timbale à four chaud, en observant de ne pas colorer trop la pâte.

Dans l'intervalle, faire réduire d'un tiers, 2 ou 3 décilitres de sauce brune, en lui additionnant peu à peu, un demi-verre de madère et l'assaisonnement des truffes.

Quand elle est liée à point, ajouter le restant des pelures de truffe ; 2 minutes après, la passer au tamis fin.

En sortant la timbale du four, lui faire une petite ouverture sur le dessus, infiltrer la sauce à l'intérieur ; boucher l'ouverture, renverser la timbale sur plat chaud.

Salade aux truffes noires, à la toulousaine.

Ce mets est une innovation récente de l'école toulousaine ; elle prouve qu'en France, l'art de la gastronomie est partout cultivé avec un égal empressement, et toujours avec succès.

Brosser 5 ou 6 truffes noires, fraîches, d'un bon arome ; les peler, les émincer finement ; les enfermer dans un vase.

Supprimer les feuilles dures, à 4 artichauts frais, jeunes et tendres ; les diviser par le milieu, sur leur longueur ; émincer chaque moitié en tranches aussi fines que les truffes, les faire macérer au sel 10 minutes ; les éponger.

Passer au tamis 3 jaunes d'œuf cuits ; les mettre dans une terrine, leur mêler un peu de moutarde, les délayer avec un demi-verre d'huile fine et un peu de bon vinaigre d'Orléans.

Frotter le fond d'un saladier avec une gousse d'ail ; ranger dans celui-ci, les truffes et les artichauts, par couches alternées, en les assaisonnant et les arrosant avec une partie des œufs délayés avec l'huile.

Dix minutes après, sauter les truffes et les artichauts dans le saladier, afin d'opérer le mélange de l'assaisonnement.

Truffes noires en salade, à la russe.

Peler quelques truffes crues ; les mettre dans une casserole plate, avec un peu de madère ; les saler, les cuire 4 minutes. Les émincer, les déposer dans une terrine, les assaisonner, les arroser avec un peu d'huile. Les couvrir, les faire macérer 10 minutes.

Les saupoudrer avec une pincée d'estragon, ciboulette et persil hachés ; les lier avec quelques cuillerées de sauce mayonnaise. — Dresser la salade sur plat, la masquer avec une couche de mayonnaise, finie avec une cuillerée de moutarde anglaise.

Coquilles de truffes noires, à la crème.

Peler 5 à 6 truffes crues, propres ; mettre les pelures dans une casserole avec un peu de madère et quelques aromates, afin d'en tirer une petite essence.

Verser dans une casserole la valeur d'un verre de bonne béchamel ; la faire réduire, en incorporant peu à peu l'essence de truffe.

D'autre part, couper en petits dés, les truffes crues ; les mettre dans une cas-

serole avec du beurre fondu; les assaisonner, les chauffer vivement, les lier avec la sauce réduite, de façon à obtenir un appareil consistant.

Avec cet appareil, garnir 5 ou 6 coquilles de table; le saupoudrer en dessus avec de la panure; l'arroser avec du beurre fondu, le faire légèrement colorer à four vif ou avec la salamandre.

Morilles farcies.

Supprimer la queue à de grosses morilles, afin de les creuser de ce côté avec une cuiller à racine. Les faire blanchir quelques minutes; les égoutter.

Préparer un hachis avec du lard et viandes maigres de veau ou de porc, par parties égales; lui mêler un peu de mie de pain imbibée, une pointe d'ail, persil haché, et enfin les parties des morilles enlevées, hachées et cuites.

Ranger les morilles debout, dans une casserole dont le fond est masqué avec du beurre fondu et du suc de citron; les saler légèrement; couvrir la casserole, la poser sur feu modéré. Quand l'humidité des morilles est réduite, mouiller avec un peu de bouillon, et laisser réduire celui-ci à glace. Aussitôt qu'elles sont cuites, les dresser sur plat.

Mêler à leur cuisson un peu de bon jus; le faire bouillir, le lier avec du beurre-manié; finir la sauce (hors du feu), avec un peu de persil haché, suc de citron, un autre morceau de beurre divisé en petites parties; la verser sur les morilles.

Pâté de cèpes, à la russe.

Les cèpes, en Russie, sont connus sous le nom de *gribouis*. Ils sont très abondants, et d'excellente qualité; les Russes et les Polonais en font un grand usage; frais ou secs, ils en mangent à peu près toute l'année.

La Russie fournit une grande variété de champignons; en automne, les marchés en regorgent, et j'ai vu vendre des espèces dont la physionomie n'avait rien de rassurant; mais les Russes les mangent sans crainte, et il faut croire que c'est aussi sans danger[1].

Supprimer la queue à des cèpes gros, charnus; laver les têtes, les parer, les couper en 2 ou en 4; les mettre dans une poêle avec du beurre ou de l'huile, les assaisonner, les faire revenir à feu vif, quelques minutes seulement afin d'en diminuer le volume; les lier avec *smitane* et de la béchamel.

1. Quand on soupçonne que les champignons pourraient être malfaisants, il faut les parer, les laver, leur donner quelques bouillons dans une eau fortement acidulée et salée; les rafraîchir ensuite. Avec ces précautions, on peut éviter le danger, si l'espèce n'est pas extrêmement vénéneuse.

Masquer le fond d'un plat à tarte avec quelques tranches de jambon cru ; sur ces tranches, ranger les cèpes par couches, en les alternant avec oignon, persil et fenouil hachés ; appuyer les cèpes, les masquer également en dessus avec des tranches de jambon, les arroser avec un peu de sauce brune, légère. Masquer les bords du plat avec de la pâte à foncer, fine ; couvrir le pâté, en procédant comme il est dit à la page 341. Le poser sur un plafond, le pousser à four modéré, le cuire une heure. — On prépare aussi les pâtés de cèpes d'après la même méthode du pâté de poulets, à la russe (p. 427)

Petits pâtés de cèpes, à la crème.

Foncer 12 moules à tartelette, avec de la pâte fine ; les garnir avec un émincé de cèpes, lié avec une sauce réduite ; les pousser au four. Quand elles sont à peu près cuites, les masquer avec une petite couche de béchamel réduite, mêlée avec du blanc d'œuf fouetté ; remettre les tartelettes au four ; aussitôt que la béchamel est légèrement colorée, sortir les tartelettes, les dresser sur une serviette pliée.

Cèpes (*gribouis*) à la russe.

Essuyer avec un linge une quinzaine de grosses têtes de cèpe, frais et fermes. Les diviser chacune en 4 parties ; les mettre dans un sautoir avec du beurre, les faire revenir jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité. Assaisonner, saupoudrer avec 2 cuillerées de farine ; mouiller avec du lait chaud et quelques cuillerées de *smitane :* la sauce doit être courte. Ajouter un oignon, un bouquet de persil et fenouil. Couvrir la casserole, cuire trois quarts d'heure à feu doux.

Enlever les cèpes avec l'écumoire, les retirer dans un plat ; passer la sauce, lui mêler quelques cuillerées de *smitane*, la faire réduire sans la quitter.

Quand elle est à point, ajouter les cèpes et une pincée de fenouil haché ; les dresser sur plat.

Cèpes au gratin.

Parer quelques cèpes ; les laver, en supprimer la queue ; émincer les têtes, les mettre dans une poêle avec un peu d'oignon haché et du beurre ou de l'huile, les faire revenir à bon feu ; les assaisonner ; en faire réduire toute l'humidité, les lier avec de la béchamel ou simplement avec du beurre-manié ; ajouter du persil haché avec une pointe d'ail. Donner quelques bouillons au ragoût, le verser dans un plat à gratin ; masquer alors le dessus avec les queues

de cèpes hachées, revenues avec du beurre; saupoudrer la surface avec de la panure, arroser avec de l'huile ou du beurre; cuire le gratin 25 minutes, à four modéré.

Soya.

Les champignons des prairies sont excellents pour cet emploi, mais on peut également opérer avec des cèpes, des oronges et des mousserons.

Prendre les champignons les plus petits, et les parures des gros, c'est-à-dire de ceux qui peuvent être utilisés pour la cuisson; les laver, les diviser en parties; les ranger dans un vase, par couches, en saupoudrant chaque couche avec un peu de sel; les couvrir, les tenir dans un lieu frais; les faire macérer 10 à 12 heures; en exprimer alors tout le liquide.

Passer ce liquide, le verser dans une casserole, le faire réduire, par l'ébullition, jusqu'à ce qu'il soit légèrement lié, lui mêler alors du *porto-wein* ou du madère, aromates et épices de toute espèce, puis du cayenne.

Faire de nouveau bouillir le liquide, le ramener au degré d'un sirop léger. Le retirer, l'enfermer dans de petites bouteilles; les boucher, les ficeler, les cuire au bain-marie, 2 ou 3 minutes.

Champignons de couche, farcis.

Supprimer la queue à 2 douzaines de gros champignons; les laver vivement, les vider du côté de la queue, à l'aide d'une cuiller à racine. Les saler légèrement, les renverser sur un tamis.

Faire revenir à l'huile ou au beurre, quelques cuillerées d'oignon et échalotes, hachés; ajouter les queues des champignons, également hachées, ainsi que quelques champignons médiocres, réservés à cet effet.

Quand les champignons ont réduit leur humidité, les assaisonner; leur mêler une pincée de persil, haché avec une pointe d'ail; 2 minutes après, ajouter un égal volume de panure et 2 cuillerées de sauce brune ou sauce tomate. Retirer la casserole du feu; lier l'appareil avec quelques jaunes d'œuf, emplir les champignons, en lissant l'appareil; les saupoudrer avec de la panure, les ranger sur un plafond; arroser avec huile ou beurre fondu; les cuire à four modéré, une demi-heure. Les dresser sur plat, en buisson.

Fruits marinés, à la russe.

On marine ces fruits en automne, alors qu'ils sont mûrs sans excès.

Prendre de petites poires, des pommes, des prunes noires, peu mûres. Piquer les fruits avec une pointe, les ranger par couches dans un barril ou bocal, en alternant chaque couche avec un lit de feuilles de groseilliers, de fenouil ou cumin frais.

Couvrir ces fruits avec une marinade cuite, ainsi composée : 4 litres d'eau, demi-litre de vinaigre, 500 grammes de sucre, 250 grammes de sel, quelques clous de girofle, un brin de cannelle : un seul bouillon suffit. Verser à froid sur les fruits. Fermer le baril, le tenir à la cave, laisser mariner les fruits 4 à 5 semaines.

Quand on veut augmenter la variété des fruits, il faut avoir soin, à mesure que les diverses espèces de fruits se produisent, tels que : cerises, griottes, amandes, pêches et abricots verts, d'en conserver dans des bocaux, en procédant d'après la même méthode. On les mêle ensuite aux fruits d'automne.

Cèpes marinés, à la russe.

En Russie les cèpes et en général toutes les espèces de champignons que produit le pays, sont recherchés en toute saison, soit frais, soit marinés, soit séchés.

Choisir des petits cèpes, fermes, blancs, récemment cueillis ; en supprimer la queue, les laver vivement, les plonger à l'eau bouillante, salée. Donner 2 bouillons, les égoutter ; les ranger alors dans des barils par couches saupoudrées de sel ; les couvrir avec du vinaigre froid. Égoutter ce vinaigre 24 heures après ; le faire alors bouillir avec un peu de sel, le laisser refroidir. — Mêler aux cèpes, des feuilles de laurier, grains de poivre, 2 gousses d'ail pour chaque baril. Les couvrir de nouveau avec le vinaigre, cuit et refroidi ; poser sur le haut une rondelle en bois, afin que les cèpes soient toujours submergés. Conserver à la glacière ou en lieu frais.

En Russie, on conserve par le même procédé, les champignons *roussillons*, semblables à ceux qui viennent en Provence sous les bois de pins et qu'on appelle *pignen*. En Russie, on conserve aussi la plupart des autres espèces de champignons que produit le pays.

Agoursis marinés.

L'*agoursis* est une sorte de concombre nain, très charnu, mais court,

n'ayant que 8 à 10 centimètres de long. Cette espèce se produit en Russie, en Pologne et dans les provinces du nord de l'Allemagne. Les Allemands, les Russes, les Suédois et tous les peuples du Nord font un grand cas de ces concombres conservés ; on les mange au naturel avec la viande, ou coupés et mélangés avec la salade de légumes. On les sert aussi comme garniture.

Choisir les *agoursis* mûrs à point ; les laver, les essuyer, un à un, avec un linge ; les ranger, par couches, dans des petites barriques [1], défoncées d'un côté, en alternant chaque couche avec un lit de feuilles mélangées; de groseilliers, de cassis, de vigne, de cerisier, de chêne, d'estragon, de marjolaine, et surtout de grappes de fenouil ou cumin.

Faire bouillir de l'eau avec du sel, dans les proportions de 500 grammes de sel pour 30 litres d'eau ; laisser refroidir la saumure ; la verser sur les concombres. Fermer les barriques, les tenir dans une glacière, si c'est possble, ou tout au moins dans une cave bien froide.

Dans les campagnes, où les glacières font défaut, on enferme ces barriques, chacune dans une autre barrique plus grande, on les enduit extérieurement avec du goudron, et on les plonge simplement dans un ruisseau ou rivière à eau courante et froide.

En petite quantité, on peut aussi parfaitement conserver les *argoursis* marinés, dans des boîtes en fer-blanc, soudées et tenues dans un lieu bien frais ; si on dispose d'une glacière, on frotte extérieurement ces boîtes avec de l'huile et on les enferme dans des paniers.

Pommes marinées, à la russe.

Choisir de petites calvilles, mûres ; les essuyer, les ranger dans une barrique neuve ou ne servant qu'à cet usage, par couches, en alternant chaque couche avec un lit de paille de seigle propre.

Faire bouillir de l'eau ; par chaque 4 litres, lui mêler 100 grammes de miel, 2 poignées de sel, demi-litre de vinaigre, 5 à 6 feuilles de laurier, une cuillerée de grains de poivre, autant de girofle, un brin de cannelle. Au premier bouillon, retirer du feu, laisser refroidir.

Avec cette saumure, couvrir les pommes ; fermer la barrique, la tenir à la glacière ou en lieu très froid.

1. Les bariques à *agoursis* ne doivent servir qu'à cet usage ; avant de les remplir, on les lave à l'intérieur avec une infusion de feuilles de vigne et de groseilliers, et aussi de cumin frais.

En terminant la partie culinaire de mon livre, je ne puis me défendre de faire encore une fois cette remarque, que les aromates de haut ton, tels que : oignon, ail et cayenne, dont il est souvent question dans le cours de mes formules, sont tout à fait facultatifs ; il en est de même de l'application de l'huile et du saindoux dans les apprêts de provenance étrangère.

Avant tout j'ai voulu, et devais être exact; si j'avais uniquement tenu à reproduire la cuisine telle qu'on la fait à Paris, mon livre ne s'appellerait pas *Cuisine de tous les pays.*

ENTREMETS SUCRÉS, PATISSERIE, GLACES, COMPOTES

Les entremets de douceur entrent dans le cadre d'un dîner au même titre que les autres mets qui le composent. Dans un dîner classique, il faut que les entremets de douceur forment un nombre identique avec les entrées froides ou chaudes, mais, à la rigueur, on peut confondre les entremets de légumes avec ceux de douceur. Un dîner sans entremets sucrés ne peut pas être considéré comme un dîner complet.

Les entremets sucrés sont en usage chez toutes les nations où la gastronomie a quelque importance; il est même à remarquer que ces mets sont non seulement estimés partout, mais que ce sont ordinairement ceux-là que, dans les cuisines, on prépare avec le plus de soins.

J'ai réuni, dans ce chapitre, les mets sucrés chauds ou froids, qu'on sert à la fin du dîner. Afin de le rendre plus complet et plus instructif, j'ai voulu lui adjoindre les glaces et les compotes. Sans doute qu'un cuisinier n'est pas toujours tenu de préparer les glaces qu'on sert dans les dîners, cela lui deviendrait souvent impossible; mais ce qui est indispensable, c'est qu'il en connaisse la manipulation, et qu'il soit à même de les exécuter au besoin, car dans le cours de sa carrière, l'occasion d'utiliser ses connaissances se présentera fréquemment.

La série des entremets que je produis est relativement très étendue; pour la plupart, ils sont simples, d'une exécution facile; quelques-uns seulement sont plus luxueux, plus travaillés. Par ces quelques productions choisies, j'ai voulu initier les jeunes gens à ce travail de coquetterie qui relève toujours avec avantage la physionomie d'un dîner.

Dans ce livre, dont le cadre était limité, je n'ai pu qu'effleurer la théorie de l'ornementation; mais ceux qui voudront l'étudier dans toute son

étendue et ses ressources, n'auront qn'à consulter la *Cuisine classique*, et la *Cuisine artistique* où cette partie est bien définie dans ses détails de luxe et de précision.

Omelette aux fraises.

Éplucher de grosses fraises-ananas, fraîches, parfumées; en retirer une vingtaine des plus belles, les couper chacune en quatre, les mettre dans un bol avec du sucre, un peu de zeste d'orange, 2 cuillerées de rhum. Passer le reste des fraises au tamis fin, en faire une purée : la valeur d'un verre; la sucrer à point, additionner aussi un peu de sucre à l'orange ; la faire refroidir sur glace.

Casser 10 œufs dans une terrine; leur mêler 2 cuillerées de sucre fin, 2 cuillerées de bonne crème, des petits morceaux de beurre; les battre 2 secondes.

Faire fondre dans une poêle 110 grammes de beurre fin ; quand il est chaud, ajouter les œufs; lier l'omelette à l'aide d'une cuiller, la ramener en avant de la poêle; déposer les fraises coupées sur le milieu, la plier des deux côtés, en lui donnant une jolie forme; la dresser sur plat, la saupoudrer avec du sucre vanillé ; la glacer, et verser autour la purée de fraises

Omelette aux pommes.

Je recommande cette omelette aux amateurs d'entremets simples. Pour 500 grammes de pommes de calville pelées, préparer un appareil avec 50 grammes de farine, 5 œufs entiers, 2 décilitres de crème crue, 50 grammes de beurre fondu, un grain de sel, une cuillerée de sucre, une pincée de cannelle en poudre.

D'autre part, peler des pommes de reinette; les mettre dans une poêle avec 125 grammes de beurre fin, les sauter sur feu; aussitôt qu'elles sont bien chaudes, verser l'appareil dessus, en l'étalant sur toute la surface du fond de la poêle. A mesure qu'il prend de la consistance, traverser l'épaisseur de l'omelette avec la pointe d'un couteau, afin que les parties liquides du dessus descendent au fond.

Dès qu'en agitant fortement la poêle sur elle-même, l'omelette peut se détacher, couler un peu de beurre dans le fond de la poêle ; saupoudrer alors la surface de l'omelette avec de la cassonnade, puis la renverser, à l'aide d'un plat de même dimension que la poêle, en ayant soin d'égoutter d'abord le beurre

pour ne pas se brûler. Placer de nouveau la poêle sur le feu, avec le beurre, glisser l'omelette dedans; la chauffer à feu assez vif pour que le sucre du fond se glace : c'est là un point qu'il importe de bien saisir.

Renverser encore l'omelette, à l'aide du même plat: sa surface supérieure doit alors se trouver d'un beau glacé; si cela n'était pas, c'est-à-dire si l'opération n'avait pas bien réussi, il conviendrait de glacer le dessus de l'omelette avec la pelle rougie au feu, puis la glisser sur un plat au centre duquel sera disposée une assiette renversée : de cette façon l'omelette est plus apparente.

Omelette au kirsch, (Dessins 320, 321.)

Battre 10 œufs dans une terrine, avec un grain de sel, 3 cuillerées de sucre, une cuillerée de kirsch et quelques petits marceoux de beurre

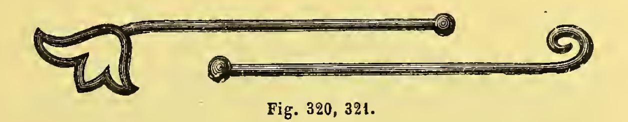


Fig. 320, 321.

Faire chauffer dans une poêle à omelette 110 grammes de beurre, verser les œufs dans la poêle, les lier, en les tournant; aussitôt que l'omelette se dégage de la poêle, la rouler en *porte-manteau*, la dresser sur un petit plat long; la saupoudrer avec du sucre en poudre, la glacer, en appuyant sur sa surface un fer à omelette, rougi au feu, de façon à former un décor quelconque.

Faire chauffer le quart d'un verre de kirsch; le lier avec 3 cuillerées de marmelade d'abricots, le verser dans le fond du plat. — Cette omelette sucrée est excellente. — Les deux dessins représentent des fers à glacer.

Omelettes fourrées, aux pommes.

3 décilitres lait, 125 grammes farine, 125 gr. beurre, 60 gr. sucre, 5 blancs montés, 2 décilitres crème fouettée, zeste, sel. — Faire bouillir avec moitié du beurre, incorporer la farine hors du feu. comme pour pâte à chou légère; la cuire 2 minutes, retirer, ajouter peu à peu les jaunes, restant du beurre, sucre; 5 minutes après incorporer les blancs et la crème.

Faire chauffer, dans une poêle à omelette, 4 cuillerées de beurre épuré; verser dans la poêle partie de l'appareil, en l'étalant sur le fond; aussitôt qu'il commence à prendre, pousser la poêle au four doux, de façon à sécher le dessus de l'omelette. Quand elle est à point, la glisser sur une feuille de papier, sans la renverser; placer alors sur le centre quelques cuillerées d'émincé

de pommes, cuites au beurre, comme pour charlotte, liées avec un peu de marmelade d'abricots ; plier l'omelette de jolie forme, à l'aide du papier, la dresser sur un plat, en la renversant, la tenir au chaud.

Avec le restant de l'appareil, préparer une autre omelette, exactement semblable ; la dresser à côté de la première ; les saupoudrer de sucre fin, les glacer à la salamandre ou les tenir au four pour quelques minutes ; les servir ensuite.

Omelettes à la gelée de groseilles, glacées. (Dessin 322.)

Mêler dans une terrine 175 grammes de farine, 7 ou 8 jaunes d'œuf, 2 cuillerées de sucre, un grain de sel, 4 cuillerées de beurre fondu ; travailler l'appareil à la cuiller, le délayer avec un demi-verre de crème simple. Quand il est lisse, incorporer 5 blancs fouettés et 4 cuillerées de crème fouettée.



Fig. 322.

Verser dans une poêle bien propre, 5 à 6 cuillerées de beurre épuré ; le chauffer ; verser aussitôt dans la poêle la moitié de l'appareil préparé, en lui donnant un centimètre d'épaisseur ; faire sécher la surface supérieure à la bouche du four.

Quand l'omelette est cuite, la glisser sur une feuille de papier ; étaler sur son travers quelques cuillerées de gelée de groseilles, un peu ferme ; la rouler sur elle-même, à l'aide du papier, puis la glisser sur un plat.

Cuire le restant de l'appareil, en procédant comme il vient d'être dit. — Quand la seconde omelette est cuite, garnie, roulée, la glisser sur le plat à côté de la première ; les saupoudrer avec du sucre fin, les glacer à la salamandre.

Crêpes de la marquise.

Les crêpes sont comme les blinis, elles doivent être mangées aussitôt cuites. Le meilleur moyen, pour les faire manger chaudes, consiste à les cuire et les envoyer à table en deux fois.

Mettre dans une terrine 250 grammes de farine, un grain de sel ; la délayer avec 4 œufs entiers, l'un après l'autre, à l'aide d'une cuiller, en opérant

de façon à obtenir une pâte lisse, tout en lui faisant prendre beaucoup de corps. A ce point, délayer, peu à peu, la pâte avec un verre et demi de crème crue ; la pâte doit alors se trouver très légèrement liée et coulante, mais surtout sans grumaux.

Faire fondre 200 grammes de beurre ; le verser dans une petite casserole, en le décantant; le cuire à la petite *noisette.* — Faire chauffer une poêle à pannequets, en arroser le fond avec un peu de beurre ; quand il est chaud, verser de la pâte dans la poêle, en quantité suffisante pour en masquer le fond avec une couche mince ; aussitôt que la crêpe commence à cuire, crever les boursouflures avec une fourchette ; tourner vivement la poêle sur elle-même, afin que la crêpe ne s'attache pas ; quelques secondes après, la retourner, en la faisant sauter par un mouvement vif, et combiné de façon qu'elle retombe sur toute sa largeur.

Humecter aussitôt la poêle au pinceau, avec du beurre, afin de cuire la crêpe sur l'autre surface, sans cesser d'agiter la poêle. La glisser aussitôt dans une assiette chaude, la saupoudrer avec du sucre fin. Continuer à cuire ainsi le restant de la pâte. Dresser les crêpes l'une sur l'autre.

Grosse poire farcie. (Dessin 323.)

Peler une grosse poire de *bon-chrétien*, pas trop mûre, en laissant adhérer une partie de la queue. Couper transversalement la poire au tiers de sa hauteur (du côté de la queue) ; vider la partie la plus épaisse, à l'aide d'une cuiller

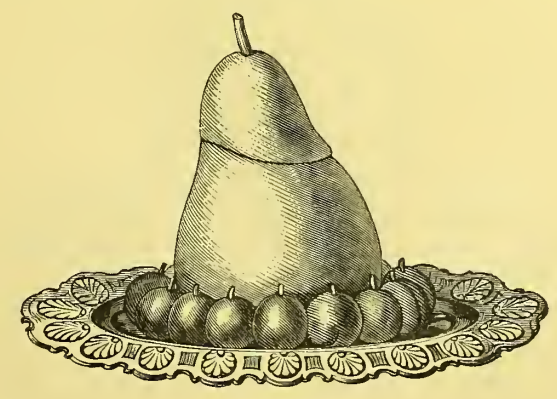


Fig. 323.

à racine ; faire cuire les deux parties à l'eau acidulée, en les tenant fermes. Les mettre dans une terrine, les couvrir avec du sirop à 25 degrés.

Égoutter les morceaux sur un linge, puis poser la partie inférieure sur une

couche de riz à la crème, froid, dressé sur un plat ; emplir le vide avec un salpicon de fruits, lié avec de la marmelade d'abricots ou de la gelée ; la couvrir avec la seconde moitié, et entourer celle-ci, à sa base, avec une couronne de reines-claudes vertes ; arroser le tout avec du sirop réduit à la vanille.

Rissoles à la hongroise.

Avec de la pâte à nouille et de la marmelade d'abricots, préparer des rissoles de même forme que les rissoles grasses.

Un quart d'heure avant de servir, les plonger à l'eau bouillante, les cuire 2 minutes, et retirer la casserole du feu. Trois minutes après, les égoutter, les bien éponger, les ranger, sur un plat, par couches, en les saupoudrant avec du sucre fin, à la cannelle ; les arroser avec quelques cuillerées de panure légèrement frite avec du beurre.

Œufs à la neige, moulés. (Dessin 324.)

Cette nouvelle méthode de préparer les œufs à la neige mérite l'attention des cuisiniers.

Fouetter 4 blancs d'œuf ; quand ils sont bien fermes, leur incorporer 150 grammes de sucre en poudre, vanillé, mais en brisant légèrement l'appareil. Le verser dans un moule d'entremets, à cylindre et à gros cannelons, beurré, glacé au sucre fin.

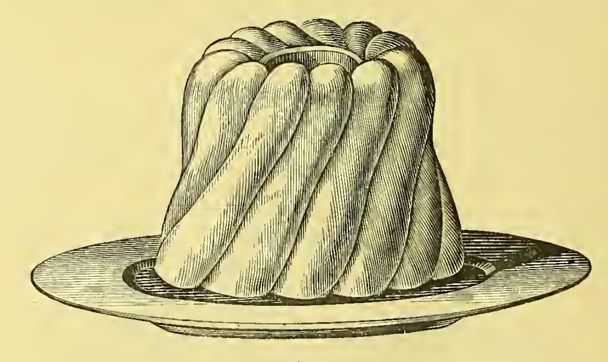


Fig. 324.

Poser le moule dans une casserole avec de l'eau chaude, faire pocher l'appareil 12 à 15 minutes, au bain-marie.

Retirer le moule, et, 5 minutes après, renverser l'entremets sur un plat ;

verser au fond de celui-ci une crème anglaise à la vanille ; en envoyer une saucière.

Soupinglese, à la romaine (*zuppa-inglese*).

C'est un entremets très estimé à Rome, que les cuisiniers italiens préparent généralement bien.

Préparer une crème frangipane aux amandes (page 622). — Cuire un biscuit dans un large moule à dôme. Quand il est rassi, le diviser en 3 parties ; couper chacune d'elles en tranches transversales d'un centimètre d'épaisseur.

Quand la frangipane est froide, la diviser en deux parties, déposer chacune d'elles dans une petite terrine ; les parfumer, l'une à la vanille, l'autre aux amandes.

Masquer le fond d'un plat avec une couche de frangipane. — Verser, dans 3 assiettes différentes, du rhum, du marasquin et du *rosolio*.

Prendre 3 tranches de biscuit, en imbiber une avec du rhum, les autres avec les liqueurs ; les ranger, l'une à côté de l'autre, sur la couche de frangipane ; les masquer aussitôt avec une couche de gelée de groseilles ; les saupoudrer avec des fruits confits, coupés en dés fins.

Sur cette couche, ranger tour à tour 3 autres tranches de biscuit imbibé ; les masquer avec une couche de frangipane, les saupoudrer aussi avec des fruits. Continuer ainsi, en alternant la gelée, la frangipane et le biscuit, de façon à reformer celui-ci.

Masquer les surfaces avec de la frangipane d'abord, puis avec une couche épaisse de meringue italienne ; décorer le dessus et le tour au cornet.

Pousser le plat au four doux, 2 minutes seulement ; le temps nécessaire pour raffermir extérieurement la meringue, sans la colorer. Quand elle est froide, la décorer avec des confitures et des fruits confits.

Pannequets au gingembre. (Dessin 325.)

Pâte à pannequet. — Mettre 200 grammes de farine, dans une terrine, avec 125 grammes de sucre, un grain de sel ; délayer avec 6 œufs entiers, un verre de lait, 50 grammes de beurre fondu ; ajouter le zeste d'un demi-citron râpé. Travailler bien l'appareil pour qu'il soit lisse ; s'il ne l'était pas, le passer au tamis.

Piler 150 grammes de gingembre confit ; lui mêler 6 cuillerées de frangipane (page 622), le passer au tamis.

Faire fondre 120 grammes de beurre ; l'épurer, le tenir dans une petite casserole, à côté du feu. — Chauffer une petite poêle à pannequet, la beurrer au

pinceau ; verser 2 cuillerées d'appareil dedans, en l'étalant sur toute la largeur du fond ; le cuire à feu très doux. Aussitôt que la pâte est sèche, retourner le pannequet, le renverser ensuite sur une plaque.

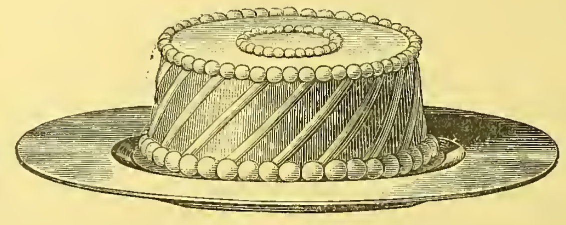


Fig. 325.

Quand l'appareil est absorbé, étaler les pannequets l'un sur l'autre, sur le centre d'un plat, en les masquant à mesure avec une couche d'appareil au gigembre. Quand ils sont montés, les masquer autour et en dessus avec une autre couche du même appareil, puis avec une couche épaisse de meringue; la lisser, la décorer ensuite au cornet avec la meringue, dans le genre représenté par le dessin ; la saupoudrer avec de la glace de sucre, la faire légèrement colorer au four doux.

Beignets de brioche, au sabayon.

Distribuer, en tranches un peu épaisses, forme de carré long, une brioche cuite de la veille : il en faut une quinzaine.

Délayer 6 jaunes d'œuf avec un verre de bonne crème double ; ajouter 2 cuillerées de sucre, passer l'appareil au tamis. Imbiber tour à tour chaque morceau de brioche dans le liquide, les ranger à mesure sur un tamis. Les prendre ensuite avec attention, les plonger à grande friture.

Quand ils sont de belle couleur, les enlever à l'écumoire ; les saupoudrer avec du sucre parfumé ; les dresser en couronne sur plat ; verser dans le vide de la couronne un sabayon bien pris.

Beignets du carême, à la romaine.

Cuire, simplement à l'eau, 400 grammes de semoule, avec un grain de sel, une poignée de sucre, de façon à obtenir une bouillie consistante, sèche La retirer du feu, lui incorporer peu à peu 3 à 4 décilitres d'eau-de-vie blanche. Verser ensuite l'appareil sur un marbre ou une table bien propre, humectée avec de l'huile fine. Le travailler alors avec les mains, en le

moulant continuellement comme on moule la pâte, pour lui faire absorber trois quarts de litre d'huile.

L'appareil doit alors être bien lisse et crémeux. Quand il est bien refroidi, le distribuer en petites parties ; rouler celles-ci, sur la table, en cordons de l'épaisseur du petit doigt ; les couper de la longueur de 7 à 8 centimètres, pour en former des anneaux, des tresses ou des *huit*, en soudant bien les bouts. Les ranger à mesure, sur des couvercles plats de casserole, pour les plonger ensuite, en petite quantité à la fois, dans une friture d'huile neuve, bien chaude. Quand ils sont secs à l'extérieur, et de belle couleur, les égoutter, les éponger sur un linge, les rouler dans du sucre en poudre, les dresser sur surviette.

On sert ces beignets, à Rome, pendant le carême, les jours de maigre rigoureux, où le beurre, les œufs et le lait sont interdits par les lois de l'Église. Ces beignets sont très délicats, très agréables à manger.

Beignets de semoule, à la gelée de groseilles. (Dessin 326.)

Faire bouillir 3 verres de lait ; le sucrer, lui incorporer 200 grammes de semoule, en la laissant tomber en pluie ; former une bouillie lisse et consistante ; la cuire quelques minutes, en la tournant ; la sucrer, la faire réduire

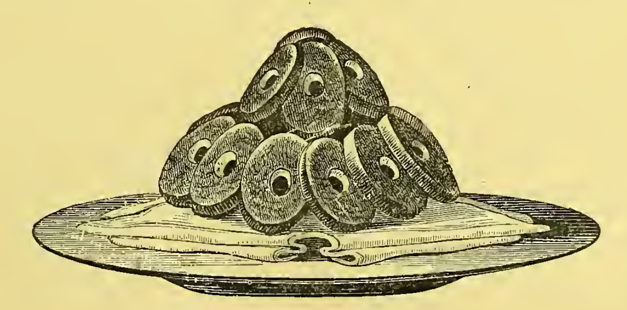


Fig. 326.

5 minutes, à feu vif, sans la quitter ; la retirer ensuite du feu, lui incorporer un morceau de beurre, 4 jaunes, un œuf entier, un peu de zeste d'orange râpé ; l'étaler alors sur un petit plafond humecté, en lui donnant trois quarts de centimètre d'épaisseur.

Quand il est refroidi, le diviser en ronds, à l'aide d'un coupe-pâte ; évider ces ronds avec un coupe-pâte plus étroit, en ayant soin de le tremper à mesure dans l'eau chaude. Régulariser les beignets, sur la table farinée ; les tremper dans des œufs battus, les paner, les plonger à grande friture. En les sortant,

les éponger sur un linge ; les appuyer des deux côtés sur du sucre en poudre, à l'orange ; les dresser sur serviette, en couronnes superposées ; envoyer séparément une saucière de gelée de groseilles.

Beignets à l'espagnole (*torrijas*).

Couper des tranches de pain au lait, d'un doigt d'épaisseur, en retirer la croûte, leur donner la forme ovale. Imbiber une à une ces tranches dans de la crême crue, sucrée ; les faire égoutter sur un tamis ; les prendre ensuite l'une après l'autre, les tremper dans des œufs battus, laisser égoutter les œufs, les plonger à friture chaude : friture au saindoux. Quand elles sont de belle couleur, les égoutter, les saupoudrer avec du sucre à la cannelle, les servir avec un sabayon au malaga.

Beignets à la bavaroise (*strauben*).

Mettre dans une casserole 125 grammes d'eau, 125 grammes de beurre, une cuillerée de sucre, un grain de sel. Faites bouillir le liquide. Quand le beurre monte, le retirer sur le côté, lui incorporer 125 grammes de belle farine, de façon à obtenir une pâte lisse, sans grumeaux. La dessécher 2 minutes sur le feu, sans la quitter; puis la changer de casserole, lui mêler 6 à 7 œufs entiers, un à un.

Introduire la pâte dans une seringue d'office, fermée à son extrémité par une plaque percée en étoile.

Chauffer de la friture : moitié beurre, moitié saindoux; pousser la pâte au-dessus de la poêle, en la coupant de 4 à 5 centimètres de long. Laisser frire les beignets de belle couleur, en les retournant ; les égoutter, les saupoudrer de sucre, les servir avec un chodeau, c'est-à-dire avec une saucière de sabayon au vin.

Beignets viennois. (Dessin 327.)

Pâte levée pour les beignets. — 500 grammes farine, 165 grammes beurre, 30 grammes sucre, 8 à 10 jaunes d'œuf, 3 décilitres lait, 30 grammes levûre, fleurs de muscade en poudre, zeste râpé, 30 grammes amandes amères, grain de sel.

Avec le quart de la farine, la moitié du lait et la levûre, faire un levain ; couvrir et tenir à l'étuve douce, jusqu'à ce qu'il ait monté du double.

Tamiser le restant de la farine dans une terrine, la chauffer à l'étuve. Chauffer également les œufs et le lait.

Quand le levain est monté, le verser dans la terrine, au centre de la farine. Broyer le levain avec la main, ajouter la moitié des jaunes d'œuf et un peu de lait ; lui incorporer peu à peu la farine, en ajoutant le restant des œufs et du lait ; donner du corps à la pâte ; la travailler vivement 10 à 12 minutes ; ajouter le restant du beurre, le sucre, muscade, amandes, zestes, sel : la pâte

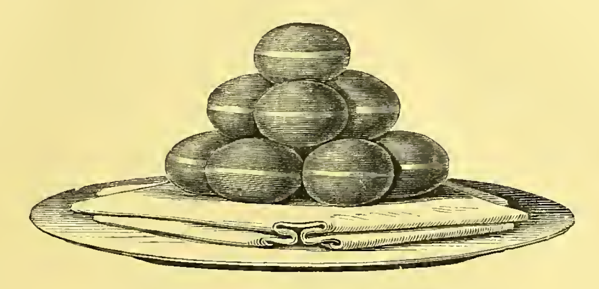


Fig. 327.

doit alors être lisse, légère, et ne plus s'attacher à la terrine. La couvrir avec un linge, la faire lever 2 heures et demie, à température de la cuisine.

La rompre ensuite avec la main, la verser sur la table farinée ; la diviser en deux parties, les abaisser minces, à l'aide du rouleau.

Couper alors la pâte avec une coupe-pâte uni, du diamètre de 4 à 5 centimètres. Garnir la moitié de ces abaisses, sur le centre, avec une petite boule de marmelade d'abricots, consistante. Humecter la pâte tout autour, couvrir ces abaisses avec l'autre moitié. Appuyer la pâte sur les côtés, la couper avec le même coupe-pâte.

Prendre à mesure les beignets, les retourner, les ranger à petite distance l'un de l'autre, sur un linge fariné, étalé sur une planche ; les couvrir sur un linge léger ; faire encore lever la pâte trois quarts d'heure, à température de la cuisine.

Quand la pâte est légère et élastique au toucher, plonger les beignets, un à un, peu à la fois, dans une large poêle de friture composée avec moitié saindoux et moitié beurre clarifié. Les cuire tout doucement, sans y toucher, jusqu'à ce que la partie des beignets qui est dans la graisse soit de belle couleur ; les retourner alors ; couvrir la poêle ; finir de les cuire ainsi : la pâte doit être bien atteinte et de couleur foncée ; mais les beignets doivent conserver sur le milieu, à la jonction des deux abaisses, une raie blonde tout autour.

Les égoutter ; les laisser à moitié refroidir ; les masquer avec une légère glace cuite, au punch, en les rangeant à mesure sur des grilles. — Ces gâteaux ne doivent être mangés que quelques heures après qu'ils sont sortis de la poêle : mangés trop chauds, ils sont de difficile digestion et moins agréables.

Grenades aux cerises.

Retirer la croûte à 7 ou 8 petits pains au lait, rassis, ayant la mie serrée; les parer, de façon à leur donner la forme d'un œuf. Les imbiber avec de la crème crue, sucrée et vanillée, mêlée avec quelques jaunes d'œuf; en exprimer l'humidité, avec la main, sans les déformer; les tremper dans des œufs battus, les paner, les faire frire de belle couleur dans du beurre clarifié. Les égoutter, les saupoudrer avec du sucre vanillé; les dresser sur un plat creux; les arroser avec une sauce aux cerises, ainsi préparée :

Sauce aux cerises, d'entremets. — Mettre dans un poêlon 2 poignées de cerises aigres, sans queues ni noyaux, 4 à 5 cuillerées de sucre, la valeur d'un verre de vin rouge, un petit morceau de cannelle, un demi-zeste de citron; donner quelques bouillons violents au liquide, le lier avec une cuillerée d'arow-root délayé à froid.

Abricots au riz meringué. (Dessin 328.)

Préparer du riz à la crème, parfumé à l'orange ou à la vanille, bien cuit; le tenir assez ferme pour le mouler; le finir avec quelques jaunes d'œuf et



Fig. 328.

un morceau de bon beurre ; le verser dans un moule à bordure mince et haut, beurré ; quand il est refroidi, tremper le moule à l'eau chaude, renverser le riz sur un plat ; le masquer d'abord avec une couche mince de marmelade, puis avec une couche de meringue ; sur cette couche, former un décor, à l'aide du cornet ; saupoudrer de sucre fin, colorer très légèrement la meringue au four ; tenir le plat à l'étuve chaude.

Au moment de servir, garnir le vide de la bordure avec des moitiés d'abricot, en compote, tenus un peu fermes ; les arroser avec leur sirop réduit, parfumé.

Plietzkis polonais.

Préparer une pâte levée, dans les mêmes proportions de la pâte à savarin (page 617), mais moins fine avec une pointe de safran délayé ; faire lever la pâte 3 à 4 heures, à température de la cuisine. La rompre ensuite avec la main, et avec elle emplir à moitié des cercles à flan, rangés sur des plaques beurrées, et masquées de papier, afin que la pâte ne glisse pas entre la plaque et les moules. Laisser lever la pâte à hauteur des bords, en dorer légèrement le dessus, masquer avec une mince couche d'amandes émincées ; saupoudrer de sucre fin, cuire à four doux. Laisser refroidir, et dresser sur serviette. — On sert le *plietzki* au *Béni* des Pâques russes.

Bouchées du Sultan.

Mettre dans une terrine 300 grammes de farine ; faire un creux sur le centre, en l'écartant avec la main ; dans ce creux, mettre un grain de sel, un peu de sucre, quelques cuillerées de beurre fondu, 2 ou 3 jaunes d'œuf, un peu d'eau tiède ; incorporer doucement la farine, de façon à obtenir une pâte de même consistance que la pâte à frire. Lui mêler alors 125 grammes de levain de pain, léger. Couvrir la terrine, faire lever la pâte à température douce jusqu'à ce qu'elle ait à peu près doublé de volume. La rompre ensuite, la laisser refroidir. — La distribuer en petites parties de la grosseur d'une grosse noisette ; rouler ces parties de forme ronde, les faire frire au beurre clarifié ou à l'huile ; 2 minutes après, les égoutter. Quand elles sont refroidies, les plonger de nouveau à friture chaude, afin de les colorer.

Les égoutter, les placer dans une terrine, les arroser largement avec du sirop épais, parfumé à l'orange ou à la vanille. Quand elles sont imbibées, les dresser dans un plat, les arroser encore avec le même sirop.

Savarin aux fruits. (Dessin 329.)

Pâte à savarin. — Délayer 10 à 12 grammes de levûre avec 3 décilitres de lait ; avec ce liquide et 250 grammes de farine, préparer un levain dans une terrine ; le faire lever au double de son volume primitif. Lui mêler alors 400 grammes de farine, en même temps que 2 œufs entiers et 175 grammes de beurre tiède. Travailler fortement la pâte, afin de lui faire prendre du corps, en ajoutant de temps en temps un œuf, jusqu'à concurrence de 6 œufs entiers et quelques jaunes : plus la pâte est travaillée, plus elle absorbe d'œufs.

Quand elle est liée au point de pouvoir l'enlever avec la main, lui mêler 125 grammes de sucre à l'orange et 3 cuillerées de crème crue. La couvrir, la laisser lever une heure et demie, à température de la cuisine.

Prendre la pâte avec la main, emplir aux trois quarts un moule à dôme beurré ; faire de nouveau lever la pâte jusqu'à ce qu'elle arrive à peu près à hauteur du moule ; entourer aussitôt les bords de celui-ci avec une bande de papier beurré ; poser solidement le moule sur un plafond, cuire le gâteau 25 à 30 minutes, à four modéré ; en le sortant du four, le démouler, le laisser refroidir à moitié ; le couper droit en dessus, l'imbiber avec du sirop chaud infusé aux zestes d'orange et de citron, puis mêlé avec un peu de rhum, un peu

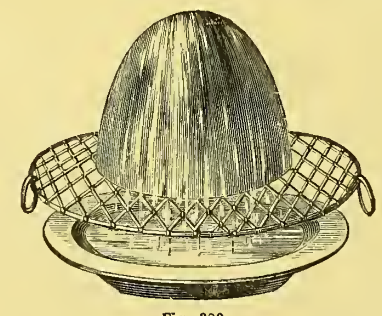


Fig. 329.

de cognac, un peu de kirsch ; le placer sur une grille à pâtisserie posée sur une terrine ; le laisser bien égoutter, le dresser sur plat, le tenir au chaud.

D'autre part, préparer un salpicon de fruits confits, lavés à l'eau tiède ; déposer ce salpicon dans une casserole ; lui mêler le restant du sirop d'infusion et une poignée de raisins de Smyrne ; faire bouillir le liquide, le lier avec un peu de marmelade d'abricots.

Au moment de servir, verser les fruits et la sauce sur le gâteau. — Cette quantité de pâte peut fournir 3 ou 4 gâteaux. — Le dessin représente le savarin siropé, posé sur une grille d'office.

Croûte aux pêches.

Diviser chacune en deux parties, 8 à 10 bonnes pêches, pas trop mûres ; les plonger peu à la fois, à l'eau chaude, dans un sautoir, les laisser jusqu'au point de pouvoir en retirer la peau. Les ranger dans une casserole plate ; les arroser avec du sirop mêlé avec du kirschwasser.

Avec quelques petites pêches, préparer la valeur d'un demi-verre de marmelade, à la vanille ; en retirer une petite partie ; mêler au restant une égale

quantité de sirop, un demi-bâton de vanille, la faire bouillir; la tenir au bain-marin.

Foncer un moule à flan, avec de la pâte à tartelette (page 621); masquer la pâte avec du papier beurré, la cuire à four doux. En sortant la caisse, supprimer le papier, masquer le fond et le tour de la pâte avec une couche de la marmelade réservée; la placer sur un plat; égoutter les pêches, les dresser en pyramide dans la croûte; les napper au pinceau avec de la gelée de pommes, liquide; les orner avec quelques fruits confits, tels que : angélique, cerises, raisins secs, pistaches; les servir ainsi; envoyer dans une saucière, la purée de pêches, mêlée avec du marasquin et de petits raisins, puis légèrement rougie au carmin.

Gaufres à la levûre.

Pâte à gaufre. — Travailler 175 grammes de beurre dans une terrine, en incorporant peu à peu 6 jaunes d'œuf; quand l'appareil est mousseux, ajouter 175 grammes de farine, un grain de sel, une pincée de sucre; délayer l'appareil avec 10 grammes de levûre étendue avec un verre de bière ou de l'eau tiède. Couvrir la terrine, la tenir 2 heures, à température douce. — Quand la pâte est levée, la laisser refroidir; lui incorporer ensuite 4 ou 5 blancs d'œuf fouettés, très fermes, en même temps qu'un demi-litre de crème fouettée.

Chauffer un gaufrier creux; le beurrer légèrement avec du beurre clarifié, le masquer d'un côté, avec de la pâte préparée; le fermer, cuire la gaufre à bon feu, en la retournant, jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur; en la sortant du gaufrier, la saupoudrer avec du sucre vanillé.

Pâté de cerises, au pain bis.

Avec 4 à 500 grammes de pâte à tartelette (p. 621) foncer un moule à pâté-chaud, de forme basse; le masquer au fond et sur les côtés, avec du papier beurré; emplir le vide avec de la farine ordinaire, cuire le pâté une demi-heure à four modéré.

Dans l'intervalle, préparer un appareil de biscuit au pain bis, avec addition de cannelle en poudre.

Quand la pâte est à peu près cuite, sortir le pâté du four, le vider, enlever le papier; l'emplir alors avec l'appareil à biscuit, mais par couches, en saupoudrant chaque couche avec des cerises mi-sucre, ramollies à l'eau tiède, bien égouttées; réserver un peu de l'appareil à biscuit. Pousser le pâté au four, le cuire trois quarts d'heure; 12 à 15 minutes avant de le retirer du four, masquer la surface avec le restant de l'appareil, le lisser avec la lame du cou-

teau, le saupoudrer avec du sucre fin, le pousser de nouveau au four ; quand le sucre est glacé, sortir le pâté, le démouler sur un plat.

Marrons soufflés.

Faire rôtir 3 douzaines de marrons, sans leur faire prendre couleur. Les éplucher, les piler, les passer au tamis. Remettre la purée dans le mortier avec moitié de son poids de sucre vanillé et un blanc d'œuf.

Quand le mélange est opéré, prendre la pâte par petites parties, en former des boules de la grosseur d'une noix. Broyer ensuite quelques blancs d'œuf avec le fouet, tremper les boules de marrons dedans, afin d'humecter leur surface avec le liquide ; les faire égoutter quelques secondes sur un tamis ; puis les rouler une à une, dans de la glace de sucre jusqu'à ce qu'elles soient enveloppées d'une couche épaisse. Les ranger sur une feuille de papier.

Dix minutes après, les tremper de nouveau dans le blanc d'œuf, les rouler encore dans le sucre ; les ranger à mesure sur une plaque, en les posant à distance ; les faire cuire à four doux, 25 minutes. Les dresser en buisson sur une serviette.

Macédoine aux pêches. (Dessin 330.)

Diviser, chacune en 2 parties, 8 ou 10 grosses pêches, pas trop mûres ; en supprimer le noyau. Parer rondes les plus belles moitiés, les plonger dans de l'eau bouillante, les laisser jusqu'au point de pouvoir en retirer la peau : quelques secondes suffisent. Les égoutter, les ranger dans une terrine, les couvrir avec du sirop vanillé et froid ; les faire macérer une heure. — Avec les autres



Fig. 330.

moitiés de pêches, préparer une purée. Quand elle est passée, la délayer avec la valeur d'un verre de gelée. — Si on employait de grosses pêches dures du Midi, il faudrait les peler, les faire blanchir à point. — On peut aussi préparer cet entremets avec de grosses pommes calville, coupés.

Cuire à grande eau 150 grammes de riz ; l'égoutter ; le déposer dans une terrine, l'arroser avec du sirop vanillé. — Avec une cuiller à racine, couper des boules de pomme, de la grosseur d'une balle de fusil ; les cuire dans de l'eau acidulée ; les égoutter, les déposer dans une terrine, les faire macérer dans du sirop rougi.

Une demi-heure avant de servir, égoutter les pêches. Lier la purée, en la tournant sur glace, lui mêler le riz bien égoutté. — Avec cet appareil, emplir le vide des demi-pêches, le décorer avec les boules de pommes, divisées en deux. Napper le décor avec de la gelée mi-prise. Dresser les pêches sur un fond en pastillage, ayant un petit support sur son centre; en placer 7 ou 8 en couronne, et une sur le milieu. Garnir le fond du plat avec des croûtons de gelée à l'orange.

Minspaïs à l'anglaise (*Mince pies.*)

2 kilogrammes graisse de rognon de bœuf, 1,500 grammes écorces confites : cédrat, orange, citron, 2 kilogrammes pommes crues, 1 kilogramme de viandes salées, cuites : filet de bœuf et langue écarlate, 2 kilogrammes et demi raisins secs : Malaga, Smyrne, Corinthe. 1 kilogramme cassonnade, 60 gr. épices zeste, le suc de quelques citrons, 1 demi-litre cognac et madère. Les viandes peuvent, sans inconvénient, être supprimées.

Hacher séparément 2 kilogrammes raisins de Corinthe lavés, 2 kilogammes graisse rognon de bœuf, 2 kilogrammes filet de bœuf et langue écarlate cuits, 1 kilogramme écorces, 1 kilogramme pommes aigres ; les mettre en terrine avec 1 kilogramme cassonnade, 60 grammes épices, suc de 8 citrons, zestes; 1 demi-litre eau-de-vie, 3 décilitres rhum. Enfermer l'appareil en 2 bocaux, fermer, faire macérer 5 semaines en lieu frais; la veille de l'employer lui mêler encore 1 kilogramme raisins de Malaga hachés.

Foncer de grands moules à tartelette avec pâte à foncer, garnir avec l'appareil; couvrir avec mince abaisse cannelée, en feuilletage, évidée sur le centre, le souder aux bords, dorer et cuire 25 minutes; en les sortant, couler un peu de punch chaud, à l'intérieur. — On fait les minces païs à la française en suppriment les viandes et en liant l'appareil avec un peu de marmelade d'abricots. — En Angleterre, pour les fêtes de Noël, on sert ces gâteaux sur toutes les tables.

Tartelettes aux abricots.

Pâte à tartelettes. — Tamiser 500 gr. de farine sur la table : faire un

creux au milieu; dans ce creux, déposer 375 grammes de beurre divisé en petites parties, 3 jaunes d'œuf, pincée de sel, 2 cuillerées de sucre en poudre, un peu d'eau froide. Incorporer, peu à peu, le beurre et le liquide avec la farine, afin de former une pâte lisse, mais sans la travailler beaucoup; la tenir un quart d'heure sur glace.

Avec la pâte, foncer une douzaine de moules à tartelette; les masquer au fond, avec une petite couche de marmelade de pommes, les emplir à moitié avec du riz bien cuit, à la crème; les cuire à four doux, en les couvrant avec du papier; 10 minutes après qu'elles sont sorties du four, emplir les tartelettes avec du bon riz à la crème, parfumé, fini avec du beurre fin; sur celui-ci, poser une moitié d'abricot, cuite comme pour compote, mais tenue un peu ferme, coupée au coupe-pâte, afin de l'obtenir ronde; entourer alors les abricots avec une chaîne de points ronds, en meringue, disposés entre la pâte et les pêches; saupoudrer la meringue, tenir les tartelettes à la bouche du four pendant 10 minutes; en les sortant, napper les abricots au pinceau avec leur sirop réduit en gelée; dresser les tartelettes sur serviette.

Tartelettes à l'anglaise.

Foncer 15 moules à tartelette, avec de la pâte sucrée (page 621). Piler 250 grammes de fromage blanc; ajouter 150 grammes de beurre, un grain de sel, quelques cuillerées de sucre au citron.

Mettre l'appareil dans une terrine, lui mêler 8 à 10 jaunes d'œuf et 2 cuillerées de cognac. Avec cet appareil, emplir les tartelettes; lisser l'appareil, le saupoudrer avec du sucre, et cuire les tartelettes à four doux.

Tartelettes à la frangipane.

Frangipane: Mettre dans une casserole 7 à 8 jaunes d'œuf et un œuf entier, 200 grammes de farine, 150 grammes de sucre, un grain de sel. Broyer avec une cuiller en bois; mouiller avec 6 à 7 décilitres de lait: passer à la passoire fine; ajouter un morceau de beurre, 4 cuillerées d'amandes hachées, un demi-bâton de vanille, fendu et coupé.

Tourner l'appareil sur feu jusqu'à ce qu'il commence à se lier; le retirer alors, le travailler fortement, pour le lisser; lui donner quelques bouillons, sans le quitter; le retirer tout à fait, et lui mêler 150 grammes de beurre cuit à la noisette.

Foncer des moules à tartelette avec de la pâte à foncer fine ou de la pâte à tartelette; piquer la pâte au fond; masquer avec une mince couche de mar-

melade, remplir le vide avec la frangipane. Couvrir avec un grillage formé avec des cordons de pâte. Dorer et cuire 25 minutes, à four doux. Glacer les tartelettes au sucre, avant de les sortir; les démouler, les laisser refroidir.

Tarte à la rhubarbe [1]. (Dessin 331.)

Pâte à tarte [2]. — Tamiser sur la table 500 grammes de belle farine de froment; l'étaler en couronne, avec la main. Déposer dans le centre 250 grammes

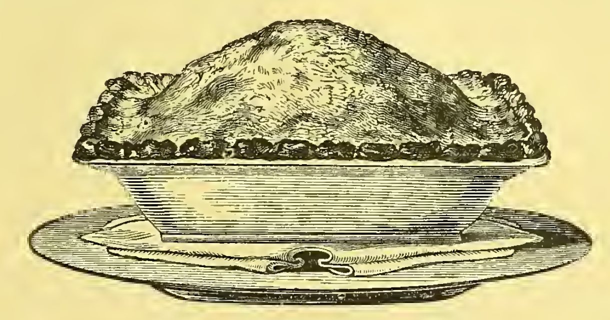


Fig. 331.

de beurre, divisé en petites parties, un grain de sel, 3 jaunes d'œuf, 200 grammes de sucre en poudre, quelques cuillerées d'eau.

Mélanger d'abord le beurre et les œufs; puis incorporer peu à peu la farine, de façon à obtenir une pâte lisse, de même consistance que la pâte à foncer; la mouler ronde, avec les mains, la laisser reposer un quart d'heure.

Éplucher des tiges de rhubarbe, tendres; les couper sur le travers, en tronçons de 3 à 4 centimètres de long; diviser ceux-ci en plusieurs parties, les ranger par couches, dans un plat à tarte, en les saupoudrant avec de la bonne cassonnade. Monter la rhubarbe en dôme, au-dessus du niveau du plat; la saupoudrer également en dessus, avec de la cassonnade.

Vingt minutes après, appuyer bien la rhubarbe; humecter les bords du plat, les masquer avec une bande de pâte à tarte; couvrir ensuite le dôme et les bords du plat, avec une large abaisse mince. Presser d'abord la pâte contre la base du dôme, puis sur les bords du plat, afin de la souder avec la bande primitive. Couper la pâte autour du plat, la canneler ensuite, à l'aide du couteau; l'humecter en dessus avec du blanc d'œuf, la saupoudrer avec du sucre en poudre; la cuire à four modéré, 45 minutes.

1. La rhubarbe anglaise est la meilleure que j'aie trouvée; celle qu'on cultive sur le continent, est généralement trop âcre.

2. En Angleterre on emploie souvent la pâte feuilletée, mais la pâte sucrée est bien préférable.

On sert cette tarte chaude ou froide, en l'accompagnant avec de la cassonnade.

Tarte aux frambroises.

Supprimer la queue à des framboises fraîches, mûres à point; les ranger par couches dans un plat à tarte, en saupoudrant chaque couche avec une poignée de sucre en poudre.

Elever les fruits en dôme au-dessus du niveau du plat; saupoudrer également le dessus avec du sucre en poudre. Humecter les bords du plat, les masquer avec une bande de pâte à tarte; humecter la pâte, masquer les fruits avec une large abaisse de la même pâte ; l'appuyer d'abord avec le bout des doigts, contre la base du dôme formé par les fruits; l'appuyer ensuite sur les bords du plat, afin de la souder avec la première bande. La couper tout autour, la canneler; l'humecter, la saupoudrer avec du sucre; cuire la tarte 45 minutes ; la laisser refroidir.

Tarte aux airelles noires.

Trier un demi-litre d'airelles noires; les ranger par couches dans un plat à tarte, en saupoudrant chaque couche avec de la cassonnade. Masquer les bords du plat avec une bande de pâte à foncer; mouiller et couvrir le tout avec une large abaisse de la même pâte; la souder sur la bande, l'appuyer; la couper et la ciseler tout autour. Humecter le dessus avec un pinceau humide, saupoudrer avec du sucre fin, cuire à four doux. Avec cette tarte, servir dans un bol de la crème double, au naturel.

Tarte aux pommes, à la flamande.

Couper en quartiers une quinzaine de bonnes pommes; les peler, en supprimer les cœurs; les émincer. Les mettre dans une casserole plate, avec du beurre, les sauter à feu vif; les sucrer, en faire réduire l'humidité. Aussitôt qu'elles sont bien atteintes, sans être brisées, les verser dans un plat à tarte, les lisser avec la lame du couteau, en les montant un peu en dôme, les laisser refroidir.

Masquer le dôme avec une couche de crème frangipane aux amandes, préparée selon les prescriptions donnée page 622, mais en la tenant un peu consistante. Masquer cette crème avec une mince couche de meringue; appliquer un petit décor sur le haut, à l'aide du cornet; le saupoudrer avec du sucre fin. Tenir la tarte 20 minutes, à four très doux.

Tarte aux pommes, à la westphalienne.

Peler et émincer une quinzaine de pommes; les faire sauter vivement avec du beurre, de façon à les cuire sans les briser; les lier avec 4 cuillerées de marmelade d'abricots, les verser dans un plat à tarte.

D'autre part, travailler 150 grammes de beurre avec une cuiller, dans une terrine tiède, afin de le lier en crème; lui mêler alors, un à un, 4 à 5 jaunes d'œuf. Quand l'appareil est mousseux, lui incorporer 2 blancs d'œufs fouettés et 150 grammes de mie de pain de pumpernikel râpé, passé à la passoire, ainsi que 100 grammes de sucre en poudre, vanillé.

Avec cet appareil, masquer les pommes, le lisser en dessus, avec la lame d'un couteau, le saupoudrer avec du sucre, tenir le plat à four doux, 25 minutes.

Tarte aux prunes noires.

Peler à cru 4 à 5 douzaines de prunes entières, en laissant adhérer les noyaux; les ranger dans un plat à tarte, par couches, en les saupoudrant avec du sucre en poudre. Masquer les bords du plat avec une bande de pâte à foncer, fine; le couvrir avec une abaisse de la même pâte; canneler les bords. Humecter légèrement la tarte en dessus, la saupoudrer avec du sucre fin, la cuire 45 minutes, à four modéré.

Pommes meringuées. (Dessin 332).

Peler 8 ou 10 petites pommes de reinette; les vider, les faire cuire dans un

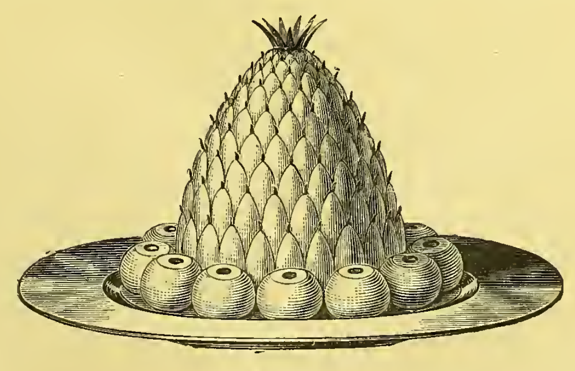


Fig. 332.

sirop léger, en les tenant bien blanches; les égoutter, les laisser refroidir, les

napper avec le sirop de leur cuisson, réduit en gelée ; en remplir le creux avec de la gelée de groseilles, en fermer l'ouverture avec une grosse cerise mi-sucre.

D'autre part, couper 8 ou 10 autres pommes en quartiers ; les peler, en supprimer le cœur ; les blanchir légèrement, les ranger dans une casserole plate avec du beurre fondu et un morceau de vanille ; les saupoudrer avec du sucre ; les cuire quelques minutes, en les retournant et tenant les morceaux entiers. Les arroser ensuite avec 4 cuillerées de marmelade d'abricots ; finir de les cuire ainsi. Les retirer du feu, les laisser refroidir dans la casserole.

Trois quarts d'heure avant de servir, coller dans le fond du plat quelques croûtons de pain frit, en formant un cercle ; masquer le vide de ce cercle avec une couche de marmelade de pommes ; sur celle-ci, dresser en pyramide les pommes cuites en quartiers ; masquer alors la pyramide avec des perles en meringue, de forme longue, poussées à l'aide d'une poche à douille : le décor est une imitation d'ananas. Il faut commencer à pousser des petites perles en couronne, sur le haut, en augmentant leur volume à mesure que le cercle s'élargit. Piquer à chaque pointe un filet d'amande ; saupoudrer la meringue avec du sucre fin, la faire légèrement colorer à four doux.

Sur le haut de la pyramide, piquer des feuilles d'angélique coupées en pointe ; en entourer la base avec les petites pommes entières.

Soufflé russe.

Faire fondre 50 grammes de beurre, dans une casserole ; lui mêler 100 grammes de farine, cuire celle-ci 2 minutes, en tournant ; délayer ce roux, hors du feu, avec 1 demi-litre de lait, sans faire de grumeaux ; lier l'appareil sur feu, en le tournant ; ajouter un grain de sel et une poignée de sucre ; le cuire 3 minutes, pour le serrer ; le retirer ensuite ; quand il est à moitié refroidi, lui mêler 6 jaunes d'œuf et la valeur de 2 décilitres de marmelade de framboises, passée ; ajouter ensuite 3 blancs fouettés.

Beurrer et paner un grand moule à charlotte, plus large que haut : le foncer au fond et contre les parois avec des pannequets sucrés. Verser alors dans le moule le tiers de l'appareil ; le lisser, le couvrir entièrement avec un pannequet rond ; sur celui-ci, étaler le deuxième tiers de l'appareil ; le masquer aussi avec un pannequet ; verser le reste dessus ; couvrir encore avec un large pannequet. Placer le moule sur un plafond, cuire le soufflé 45 minutes, à four doux. Au dernier moment, le démouler sur plat, l'entourer avec de la gelée de framboises.

Soufflé à l'orange.

Déposer 6 à 7 blancs d'œuf dans une bassine, ajouter un grain de sel, les fouetter bien fermes.

Mettre les 7 jaunes dans un poëlon, leur mêler 3 cuillerées de sucre en poudre; travailler 5 minutes l'appareil avec une cuiller; ajouter 175 grammes de beurre fin, divisé en petites parties. Quelques secondes après, le tourner sur feu jusqu'à ce qu'il soit lié comme une crème, mais sans le faire bouillir. Le retirer, lui incorporer aussitôt la moitié des blancs fouettés. Verser l'appareil sur le restant des blancs, ajouter encore 2 cuillerées de sucre à l'orange, râpé sur le zeste; le verser dans une casserole à soufflé, beurrée; poser celle-ci dans un petit plafond, avec quelques verres d'eau bouillante dedans; le pousser à four doux. Cuire le soufflé 30 à 40 minutes; si le four était trop chaud [1], couvrir le soufflé avec du papier; le glacer deux fois avec du sucre, avant de le sortir du four.

Ce soufflé est d'une grande délicatesse; il peut se maintenir un quart d'heure en parfait état, soit à l'étuve, soit à la bouche du four ouvert. Si on prend la précaution de le faire transporter jusqu'à la salle à manger dans le plafond où il a cuit, on peut le servir aux convives sans qu'il ait rien perdu ni de sa physionomie, ni de ses qualités.

Soufflé parfait, au chocolat. (Dessin 333.)

Malgré tout ce qui a été dit et écrit sur les soufflés d'entremets, il est un point qu'on ne saurait contester; c'est que les soufflés ont toujours été et sont encore l'écueil des cuisiniers; j'espère que désormais cet entremets pourra être inséré sans crainte, dans les menus, car les cuisiniers pourront compter sur lui, en pleine sécurité.

Râper 3 tablettes de bon chocolat; le mettre dans une petite casserole, l'arroser avec 3 cuillerées [2] d'eau chaude; placer la casserole à la bouche du four. Quand le chocolat est dissous, le retirer du feu, le broyer avec une cuiller en bois, lui mêler 6 cuillerées de sucre vanillé; quand il est bien lié, ajouter 7 jaunes d'œufs crus, puis la moitié de 5 blancs, fouettés, bien fermes, légère-

1. Quand on a des soufflés à cuire, on ne peut pas prendre trop de précautions avec le four. Il faut non seulement en baisser la température, mais encore pouvoir maintenir celle ci au même degré pendant toute la durée de la cuisson.

2. J'ai déjà dit que, par cuillerée, j'entendais le contenu d'une cuiller de table (cuiller à soupe.)

ment sucrés; verser l'appareil dans le restant des blancs ; quand le mélange est opéré, verser le tout dans une caisse en papier ou une casserole à soufflé,

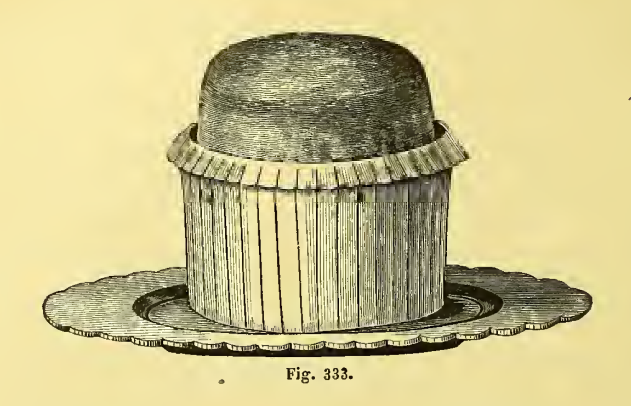


Fig. 333.

beurrée. Cuire le soufflé 20 minutes, à feu doux. — Ce soufflé, d'un apprêt si simple, se maintient très bien.

Plompouding au bain-marie (Dessin 334.)

La recette que je reproduis ici n'est pas précisément celle employée en Angleterre ; elle en diffère sur plusieurs points, mais cela importe peu, attendu qu'elle donne d'aussi bons résultats, sinon meilleurs. — Le *plum pudding* à l'anglaise est décrit dans la *Cuisine classique*.

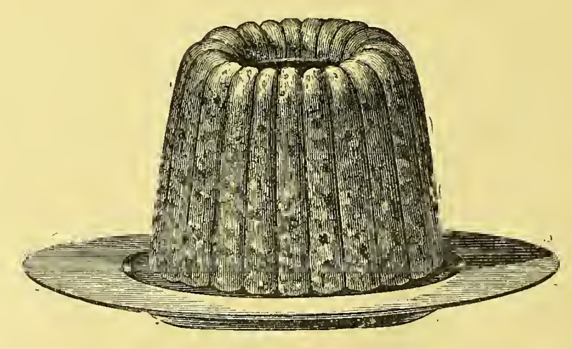


Fig. 334.

Hacher fin 250 grammes de graisse de rognons de bœuf, épluchée, avec 175 grammes de farine ; les déposer dans une terrine ; ajouter 4 œufs entiers, l'un après l'autre, en travaillant l'appareil avec une cuiller ; 7 à 8 minutes après, lui mêler 175 grammes de sucre en poudre, autant de raisins de Smyrne, au-

tant de Corinthe, 100 grammes de cédrat confit, coupé en petits dés, 4 cuillerées de marmelade d'abricots, un grain de sel, un brin de zeste haché, un peu de muscade râpée, 2 clous de girofle pulvérisés, 1 décilitre de cognac, autant de rhum, et enfin 3 pommes hachées, 5 à 6 œufs.

Beurrer un moule cannelé, à cylindre ; le fariner, l'emplir avec l'appareil ; le poser dans une casserole avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur; faire bouillir celle-ci, cuire le pouding au four, une heure et demie.

Au moment de servir, égoutter le pouding, le démouler sur un plat.

Chauffer la valeur d'un demi-verre de rhum et de cognac par parties égales ; lier le liquide avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots ; le verser sur l'entremets. — Ce pouding est très délicat, excellent à manger.

Pouding de Sans-Souci.

Peler 4 à 5 pommes de reinette franche ; en supprimer les parties dures ; couper les chairs en dés, les mettre dans une casserole avec du beurre fondu, les saupoudrer avec une poignée de sucre, les faire sauter à feu vif, pour les chauffer ; les retirer aussitôt du feu.

Délayer 200 grammes de farine avec un verre de lait chaud, infusé à la vanille ; ajouter un grain de sel, un petit morceau de beurre, 200 grammes de sucre. Cuire l'appareil en le tournant sur feu ; lui faire prendre la consistance d'un appareil à soufflé, un peu serré. A ce point, le retirer du feu, lui incorporer 6 à 7 blancs fouettés, et enfin les pommes ; le verser alors dans un moule beurré, le cuire au bain-marie trois quarts d'heure.

Au moment de servir, démouler le pouding sur plat, le masquer avec une crème anglaise.

Pouding de moelle, à l'anglaise.

Hacher 600 grammes de moelle de bœuf, dégorgée à l'eau froide, bien épongée ; la mettre dans une terrine avec 250 grammes d'écorces confites de cédrat et d'orange, coupées en dés, 250 grammes de raisins de Corinthe, épluchés, 260 grammes de panure blanche et 250 grammes de sucre en poudre ; ajouter 2 décilitres de rhum, 6 à 7 œufs entiers. Beurrer et fariner un moule à savarin, le remplir avec l'appareil, le faire pocher une demi-heure, au bain-marie et au four.

En dernier lieu, le renverser sur un plat, le napper au pinceau avec de la marmelade d'abricots, tiède, au rhum ; emplir enfin le vide central avec un sabayon au vin de Tokaï, bien ferme.

Pouding de pommes, à l'anglaise.

Préparer une pâte à la graisse de bœuf pour pouding (page 638). — Couper, chacune en deux parties, une douzaine de moyennes pommes de calville; les peler, en supprimer le cœur, les diviser en petits quartiers; les faire sauter au beurre, dans une casserole plate; sucrer avec de la cassonnade ou du sucre; assaisonner avec une pincée de cannelle ou muscade, du zeste râpé.

Aussitôt que les pommes sont atteintes et diminuées de volume, les retirer.

Avec la pâte préparée, foncer un bol à pouding ou un large moule à dôme; verser les pommes dans le vide, les couvrir avec la pâte. Envelopper le moule dans un linge, le nouer à l'opposé de l'ouverture, le plonger dans une marmite d'eau en ébullition. Couvrir et cuire une heure et demie. — Démouler le pouding sur plat, l'arroser avec un peu de sirop au citron.

Pouding de pain dans un plat, à l'anglaise

Couper des tranches de pain de cuisine, sans croûte, ou de petits pains à café, les beurrer des deux côtés, les ranger dans un plat à tarte, par couches, en saupoudrant chaque couche avec une pincée de raisins de Corinthe et écorces confites, coupées.

Prendre un litre de lait cuit, refroidi, lui mêler 10 œufs entiers, 350 grammes sucre en poudre, le zeste d'un demi-citron. Quelques minutes après, passer le liquide au tamis 2 ou 3 fois; le verser ensuite peu à peu sur le pain.

Poser le plat dans un plafond creux avec un peu d'eau chaude, cuire une demi-heure le pouding à four doux.

Pouding de pain, à la badoise.

Mettre dans une terrine 250 grammes de beurre à moitié fondu, le travailler à la cuiller, le lier en crème, en incorporant, peu à peu, 4 jaunes et 4 œufs entiers. — Couper en dés 500 grammes de mie de pain; la faire imbiber dans du lait. Dix minutes après, l'exprimer avec les mains, afin d'en extraire l'humidité. La broyer avec une cuiller, lui mêler 300 grammes de sucre en poudre et une pincée de farine; la travailler encore quelques minutes, la mêler à l'appareil, ainsi que 500 grammes de petits raisins secs, mêlés, une poignée de cédrat confit, coupé en petits dés.

Humecter le centre d'une serviette, la beurrer à l'endroit mouillé, la fariner; l'étaler sur une terrine, verser l'appareil dans le creux de la serviette,

en rapprocher les bouts, et la serrant à niveau de l'appareil; la ficeler fortement. Plonger le pouding à l'eau bouillante, le cuire une heure et quart; l'égoutter, le déballer, écarter la serviette; renverser le pouding sur un plat, le masquer avec un sabayon au vin du Rhin.

Pouding au madère, à l'anglaise (*tipsy-pudding*). (Dessin 335.)

Avec 250 grammes de sucre, 4 œufs, 2 jaunes, 3 blancs fouettés, 200 grammes de beurre, 170 grammes de farine, un grain de sel, un peu de zeste râpé, préparer un appareil de génoise (page 650).

Beurrer un moule à dôme, le fariner, l'emplir avec la pâte préparée; le

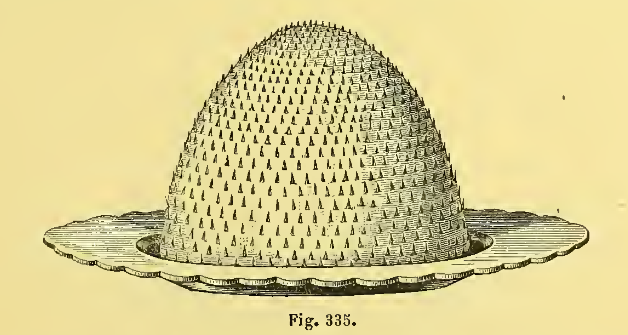


Fig. 335.

couvrir, l'envelopper dans un linge, le plonger à l'eau bouillante; lui donner 2 heures d'ébullition continue.

Au moment de servir, égoutter le moule, renverser le pouding dans un plat; l'imbiber alors avec du bon madère chaud, autant qu'il peut en absorber, le masquer au pinceau avec de la marmelade d'abricots; puis, piquer sur ses surfaces des amandes mondées, coupées en filets, séchées au four; saupoudrer avec du sucre, et servir.

Pouding Albert.

Déposer 250 grammes de sucre dans une terrine, ajouter 7 jaunes d'œufs; travailler l'appareil comme pour biscuit.

Mêler 150 grammes de moelle de bœuf, fondue avec 100 grammes de beurre; quand le liquide a perdu sa plus grande chaleur, l'incorporer peu à peu à l'appareil, continuer à le travailler. Quand il est mousseux, lui mêler 250 grammes de farine tamisée, en même temps que 7 blancs fouettés. En dernier lieu, ajouter 250 grammes d'écorces de cédrat et de citron confites, coupées en petits dés, zestes hachés, ainsi que 250 grammes de raisins noirs

de Corinthe, préalablement mêlés, saupoudrés ensuite avec une pincée de farine, afin qu'ils ne tombent pas au fond.

Verser l'appareil dans une serviette beurrée et farinée sur le centre ; nouer la serviette, la plonger dans un vase d'eau bouillante. Cuire le pouding 2 heures; l'égoutter alors, le déballer, le renverser sur un plat, le masquer avec une sauce au chocolat ou simplement un sabayon. — Avec la quantité indiquée de cet appareil, on peut obtenir 2 poudings.

Pouding de Weimar. (Dessin 336.)

Mettre 200 grammes de beurre dans une terrine tiède, le travailler avec une cuiller afin de le rendre mousseux. Lui mêler alors un œuf entier et 5 jaunes, un à un, puis 2 tablettes de chocolat râpé, passé au tamis, le même poids de

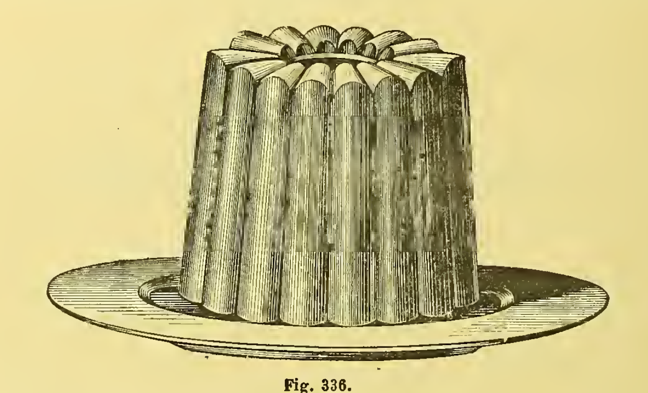


Fig. 336.

sucre fin, 4 à 5 cuillerées de poudre de biscuit, et enfin 5 blancs fouettés, le verser dans un moule beurré et fariné, le cuire au bain-marie, 40 minutes; le renverser sur un plat, le masquer avec une sauce chocolat à la crème.

Pouding de Francfort.

Verser dans une terrine, 500 grammes de beurre à moitié fondu, le travailler avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit en crème, ajouter alors peu à peu 6 à 7 jaunes d'œuf ; quand l'appareil est mousseux, ajouter 150 grammes d'amandes moulues, puis 150 grammes de sucre vanillé ; quelques minutes après, ajouter 100 grammes de pain noir, séché, pulvérisé et passé ; ajouter encore 150 grammes d'écorces confites, une pincée de cannelle en poudre, un grain de sel, et enfin 6 blancs fouettés ; le verser aussitôt dans un moule à dôme, beurré et glacé au sucre.

Placer le moule dans une casserole plate, avec de l'eau bouillante dedans; cuire le pouding 25 à 30 minutes, au bain-marie et à four doux.

Le démouler, le servir avec une sauce aux cerises autour, sans le masquer. L'appareil de ce pouding exige d'être préparé avec beaucoup de soin.

Pouding de cabinet. (Dessin 337.)

Beurrer un moule uni, à cylindre ; le décorer, au fond et autour, avec des bandes de biscuit coupées en pointe, et aussi avec des fruits confits : cerises, angélique, écorces, raisins.

Remplir alors le moule avec du biscuit coupé en gros dés, mêlé avec une égale portion de raisins secs et fruits confits, coupés comme le biscuit. — Arroser le biscuit, peu à peu, avec une crème à pouding, ainsi préparée : un litre : moitié lait, moitié crème crue, mêlés avec 350 grammes de sucre en poudre, 8 œufs entiers, 8 jaunes, vanille ou zestes.

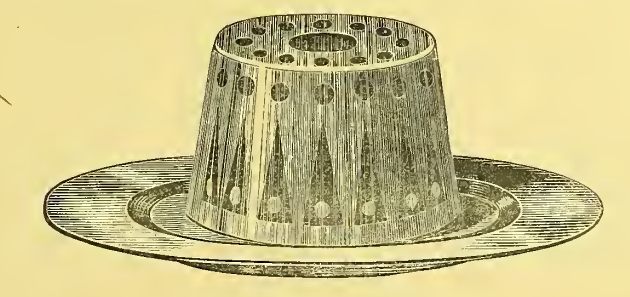


Fig. 337.

Quand la crème arrive à peu près à hauteur des bords, couvrir le moule avec un rond de papier beurré ; le placer dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur. Faire pocher le pouding une heure, au bain-marie.

Au moment de servir, le renverser sur plat, le masquer avec une crème anglaise, parfumée comme l'appareil à la crème.

Pouding hollandais.

Imbiber dans du lait, 250 grammes de mie de pain ; en exprimer l'humidité. La placer dans une casserole, la broyer ; lui mêler 175 grammes de moelle de bœuf, autant de graisse de rognons de bœuf, hachées, ajouter 6 jaunes d'œuf, 3 œufs entiers, un peu de zeste haché, 200 grammes de sucre, autant de raisins secs, sans pepins, 4 cuillerées d'écorces confites, coupées en dés.

Verser l'appareil dans un moule beurré, le placer dans une casserole avec de l'eau bouillante, jusqu'à moitié de sa hauteur. Couvrir la casserole, la tenir sur feu modéré. Cuire le pouding une heure : l'eau doit toujours bouillir; il faut l'allonger à mesure qu'elle s'évapore.

Au moment de servir, démouler le pouding sur un plat, le masquer avec de la marmelade d'abricots, délayée avec du sirop et du rhum

Pouding du Hanovre.

Mêler dans une terrine 250 grammes de beurre à moitié fondu ; le travailler avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit bien lié ; lui mêler, peu à peu, un œuf entier, 4 à 5 jaunes ; ajouter 6 cuillerées de sucre en poudre, à l'orange, 2 cuillerées d'écorces confites, coupées, autant de raisins secs, autant de farine et 150 grammes de mie de pain de cuisine imbibée au lait, puis bien exprimée.

Verser l'appareil dans un moule à dôme beurré ; fermer le moule, l'envelopper dans une serviette, le plonger à l'eau bouillante ; le cuire 2 heures.

Au moment de servir, démouler le pouding sur plat ; le masquer avec une sauce d'abricots, au marasquin.

Pouding saxon.

Faire bouillir 6 décilitres de lait ; avec ce lait, délayer peu à peu 250 grammes de farine, dans une casserole, de façon à obtenir une pâte lisse ; ajouter 120 grammes de beurre, autant de sucre, un grain de sel. Tourner l'appareil sur feu jusqu'à ce qu'il commence à se lier, le retirer, mais sans cesser de le travailler.

Quand la pâte est lisse, la remettre sur le feu, la travailler encore, jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole : elle doit avoir la consistance d'une pâte à chou, légère ; la verser dans une terrine, la travailler de nouveau, en incorporant peu à peu, 10 jaunes d'œuf, 120 grammes de sucre à l'orange, autant de beurre.

Quand l'appareil est mousseux, lui incorporer 7 à 8 blancs fouettés ; le verser dans un moule à dôme ou à cylindre, beurré, glacé avec du sucre et de la fécule. Poser le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de sa hauteur, le cuire 40 minutes, sans ébullition et à couvert ; en dernier lieu mettre du feu sur le couvercle, afin de saisir le haut du pouding.

Au moment de servir, renverser le pouding sur plat ; le saupoudrer avec du

sucre vanillé ; verser une purée de framboises au fond du plat, en servir une saucière séparément.

Pouding de Malaga.

Verser dans une terrine 250 grammes de beurre à moitié fondu ; le travailler avec une cuiller en bois jusqu'à ce qu'il soit lié ; lui mêler alors, peu à peu, 15 jaunes d'œufs et 250 grammes de sucré pilé.

Quand l'appareil est mousseux, ajouter 4 cuillerées de marmelade de pommes, délayée avec un peu de l'appareil, afin qu'elle puisse mieux se mêler ; ajouter en outre 8 blancs d'œufs, fouettés.

Beurrer un grand moule à cylindre ; l'emplir avec l'appareil, par couches alternées avec des biscuits à la cuiller, trempés dans du vin de Malaga. Cuire le pouding au bain-marie 30 minutes ; le démouler sur plat chaud, le masquer avec un sabayon, préparé avec du vin de Malaga.

Pouding du Prince. (Dessin 338.)

Faire griller, dans un poêlon, 200 grammes de café en grains ; quand ils commencent à suer, les verser dans 7 à 8 décilitres de lait bouillant tenu sur le côté du feu. Couvrir la casserole, la retirer ; laisser refroidir l'infusion.



Fig. 338.

Fouetter dans une terrine, 10 à 12 jaunes d'œuf ; les délayer avec l'infusion passée au tamis. Sucrer l'appareil, lui mêler 7 à 8 feuilles de gélatine dissoute.

Mettre dans une terrine 150 grammes de raisins de Smyrne propres, 18 marrons confits ou au sirop, divisés chacun en 2 parties ; ajouter 3 cuillerées de pistaches coupées ; arroser ces fruits avec un décilitre de kirsch.

Fendre en deux, sur leur longueur, une quinzaine de biscuits à la cuiller ;

les couper en travers de façon à former des carrés; les tenir sur une assiette.

Avec de la glace pilée, entourer un grand moule à dôme [1], à cylindre, bas de forme; le décorer, à la base et sur le haut des parois intérieures, avec des ronds d'angélique trempés à mesure dans de la gelée mi-prise. Décorer le centre avec une guirlande composée avec des petits raisins et des fruits confits.

Chemiser légèrement l'intérieur du moule, au pinceau avec de la gelée mi-prise. Lier l'appareil sur glace; quand il est à point, lui mêler les fruits, le retirer; le prendre alors avec une cuiller, et emplir le vide du moule, par couches, en alternant celles-ci avec une partie du biscuit coupé en dés, imbibé avec du kirsch.

Une heure après, tremper le moule à l'eau chaude; l'essuyer, et renverser le pouding sur un plat, ayant un petit tampon en pain frit collé sur son centre, masqué avec de la marmelade. Sur ce pain, piquer 6 petits hâtelets garnis de fruits, en piquer un plus gros sur le centre. — Envoyer séparément une saucière de crème anglaise parfumée au café; faire un décor en relief.

Pouding de marrons.

Mettre 5 à 600 grammes de purée de marrons dans une casserole; la sucrer, lui incorporer 3 à 4 œufs entiers, un grain de sel, 250 grammes de raisins de Smyrne et de Corinthe, le quart d'un verre de rhum.

Foncer un moule à dôme avec de la pâte à pouding, à la graisse; verser l'appareil dans le vide du moule, le couvrir avec la pâte. Envelopper le moule dans une serviette, nouer fortement celle-ci du côté opposé à l'ouverture du moule. Plonger le pouding à l'eau bouillante, le cuire une heure et quart.

Au moment de servir, l'égoutter, le déballer, le renverser sur un plat; le masquer largement avec une sauce abricots, au rhum.

Pouding aux cerises, à l'anglaise.

Travailler 200 grammes de beurre, dans une terrine; 10 minutes après, lui incorporer 12 jaunes d'œuf, l'un après l'autre, puis 200 grammes de sucre fin. Quand l'appareil est mousseux, ajouter 100 grammes de mie de pain bis, râpée, passée à la passoire fine, une pincée de cannelle, et enfin 7 ou 8 blancs fouettés, bien fermes.

Beurrer un grand moule à côtes, épais, bas de forme; le paner avec la même

1. Ces moules, d'une grande utilité dans la cuisine, peuvent indifféremment être en fer-blanc ou en cuivre. Ils sont aussi employés pour les poudings, pour les crèmes, pour les turbans.

mie de pain; verser au fond une couche d'appareil; sur cette couche, ranger une petite poignée de cerises mi-sucre, lavées, bien égouttées; emplir ainsi le moule, en alternant les couches d'appareil et de cerises, en évitant que celles-ci touchent aux parois du moule; poser le moule sur un plafond couvert d'une couche de cendres; cuire 25 minutes le pouding à bon four, le dresser sur plat chaud, le masquer avec une sauce aux cerises. — En Angleterre on fait ce pouding avec des cerises crues, entières, avec le noyau. Je l'ai fait avec des cerises mi-sucre, et l'ai trouvé aussi bon, plus facile à démouler.

Pouding de l'Alma.

Mettre dans une terrine, 125 grammes de graisse de rognons de bœuf, épluchée, hachée; lui mêler une égale quantité de panure blanche, 100 grammes de sucre en poudre, 90 grammes d'écorces confites, d'orange, de citron, de cédrat, coupées en petits dés. Lier l'appareil avec 250 grammes de marmelade d'abricots, 4 jaunes d'œuf et un blanc. Ajouter le zeste d'un demi-citron râpé, un grain de sel.

Beurrer un moule à dôme, avec du beurre fondu; le masquer intérieurement avec du papier; beurrer également celui-ci. Emplir le moule avec l'appareil, le poser dans une casserole avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur; mais en l'appuyant sur un petit trépied ou simplement sur un coupe-pâte. Couvrir la casserole, cuire le pouding 4 heures, à feu modéré ou au four

Dresser le pouding sur plat; le masquer avec un sabayon au madère ou bien une sauce abricots au madère; cette dernière est préférable.

Pouding de riz et pommes, à l'anglaise.

Laver 3 à 400 grammes de riz, trié, le plonger à l'eau bouillante, un peu abondante, le cuire jusqu'à ce qu'il ne croque plus sous la dent. L'égoutter, le déposer dans une terrine; lui mêler un morceau de beurre, zeste râpé, sucre. Le couvrir, le laisser refroidir.

Humecter une serviette avec de l'eau froide; en exprimer l'humidité, la beurrer au centre, l'étaler sur une terrine. Ranger le riz, par couches, sur le centre de la serviette, en l'alternant avec des pommes de reinette coupées en quartiers, légèrement revenues au beurre, avec sucre, cannelle ou vanille. Nouer la serviette, en serrant l'appareil.

Plonger le pouding à l'eau bouillante, le cuire une heure et demie. Le déballer, le renverser sur un plat, le masquer avec un sirop au suc de pommes, parfumé à l'orange.

Pouding de semoule, à l'allemande.

Verser 2 verres de lait dans une casserole, lui mêler une cuillerée de sucre vanillé, un grain de sel, un morceau de beurre ; poser la casserole sur feu. Au premier bouillon, incorporer au liquide 200 grammes de semoule fine, en la faisant tomber en pluie.

Quand l'appareil est lisse, lui mêler le sucre nécessaire ; le cuire 10 à 15 minutes sur le côté du feu. Le verser dans une casserole, lui incorporer un morceau de beurre divisé en petites parties, en même temps que 5 ou 6 jaunes d'œufs.

Une demi-heure avant de servir, mêler à l'appareil un salpicon de fruits confits, composé : d'ananas, reines-claudes, cédrat et cerises mi-sucre; lui incorporer 4 blancs fouettés, et quelques cuillerées de crème fouettée. Le verser dans un moule à cylindre uni, beurré.

Poser ce moule dans une casserole d'eau bouillante ; arrivant à moitié de sa hauteur ; cuire le pouding au four, 45 minutes. En le sortant, le renverser sur un plat, le masquer avec du sirop au caramel et à la vanille ; envoyer séparément une saucière de ce sirop.

Pouding roulé, à l'anglaise (*Rollet pudding*).

Éplucher de la graisse fraîche de rognons de bœuf; en peser 500 grammes, la hacher finement. Tamiser 500 grammes de farine, sur la table ; faire la fontaine, mettre la graisse sur le centre ; ajouter une pincée de sel ; incorporer la graisse avec la farine, en ajoutant peu à peu 3 décilitres d'eau froide : la pâte doit être lisse et ferme ; la laisser reposer un quart d'heure.

Abaisser la pâte en bande longue, d'un quart de centimètre de large ; en masquer la surface avec de la marmelade de framboises, consistante ; rouler ensuite la bande sur elle-même.

Beurrer et fariner un des côtés d'une serviette humide ; poser la pâte sur la partie farinée, envelopper entièrement le pouding dans la serviette, comme une galantine ; en nouer les deux bouts.

Plonger le pouding dans un vase d'eau en ébullition ; lui donner une heure et demie à 2 heures de cuisson, sans que l'eau cesse de bouillir. Égoutter et déballer le pouding ; le dresser sur plat, l'arroser avec un bon sirop au rhum ; servir séparément une assiette de cassonnade.

Pouding glacé, à la romaine.

Avec un demi-verre de sirop à 30 degrés, délayer un demi-verre de jaunes d'œuf crus dans une terrine ; ajouter un demi-verre d'eau, passer dans une casserole ; faire prendre l'appareil sur feu, comme une crème anglaise. Quand il est lié, le verser dans une bassine, le fouetter jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi; le fouetter ensuite sur glace; lui mêler un verre et demi de crème fouettée, et quelques cuillerées de liqueur d'*alkermès* ou de marasquin.

Frapper au sel un moule à pyramide, en fer-blanc; le remplir par couches alternées avec l'appareil préparé, et du biscuit coupé en tranches minces, imbibées à l'alkermès. Fermer le moule, en luter les jointures avec de la pâte crue; le couvrir avec de la glace salée ; le faire frapper 2 heures au moins.

Laver le moule, l'ouvrir; renverser le pouding sur plat froid; l'arroser avec une crème anglaise, à l'alkermès.

Pouding d'écrevisses, à la bavaroise.

Imbiber 200 grammes de mie de pain de cuisine, avec du lait chaud ; 5 minutes après, en exprimer l'humidité. La mettre dans une casserole, la chauffer, en la broyant avec une cuiller. La retirer, lui mêler 2 cuillerées de farine, une pincée de sucre, un œuf entier.

Faire dissoudre à moitié, 150 grammes de beurre d'écrevisses, avec 100 grammes de beurre fin ; le verser dans une terrine, le travailler avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit lié; lui mêler, peu à peu, 6 jaunes d'œuf et 4 cuillerées de sucre vanillé. Quand l'appareil est mousseux, lui incorporer la panade, en même temps que 5 blancs fouettés. Le verser dans un moule à cylindre, beurré, fariné; le cuire au bain-marie, trois quarts d'heure.

Au moment de servir, démouler le pouding sur plat ; le masquer avec une crème anglaise, à la vanille. — Tout singulier que paraisse ce mets, il est très estimé dans quelques contrées de l'Allemagne, en Bavière surtout.

Pouding à la juive (*Matzoth-koughel*).

Couper en morceaux 7 à 8 pains *azimes* que les israëlites mangent aux fêtes de Pâques. Les imbiber avec de l'eau tiède ; en expimer toute l'humidité; les mettre dans une terrine, pour les broyer avec une cuiller.

Pour 600 grammes de ce pain, ajouter 500 grammes de graisse de rognons

de bœuf, hachée, 500 grammes de cassonnade ou de sucre, 6 à 7 œufs entiers; le zeste d'un citron râpé, sel et une cuillerée de poudre de cannelle.

Avec de la graisse de bœuf fondue, graisser un moule à charlotte; le fariner, l'emplir à peu près avec l'appareil ; cuire le pouding au bain-marie, 2 heures, à couvert.

Le démouler sur plat, le masquer avec une sauce préparée avec 6 jaunes d'œufs, 200 grammes de sucre, une cuillerée de fécule, zeste, une demi-bouteille de vin de Malaga : la sauce est liée sur feu comme une anglaise.

Beignets génois (*Buonbucconi*). (Dessin 339.)

Cet entremets est considéré à Gênes comme un mets national, par conséquent très recherché.

Piler 250 grammes de moelle de bœuf, dégorgée; la passer au tamis.



Fig. 339

Hacher et piler une égale quantité d'écorces de cédrat et d'orange, confites; ajouter une pincée de fleurs d'oranger pralinées, une poignée de poudre de biscuit, 4 macarons écrasés, et enfin 2 œufs entiers.

Deux minutes après, passer l'appareil, le mêler avec la moelle, dans une terrine; ajouter un peu de zeste de citron râpé. Le prendre alors par petites parties, rouler celles-ci entre les mains, humectées avec de l'eau de fleurs d'oranger : elles doivent être de la grosseur d'une noisette ; les ranger à mesure sur un plat.

Abaisser du demi-feuilletage, en 2 abaisses minces ; sur l'une, ranger les petites boules, à distance de 2 centimètres et demi, en lignes droites; humecter légèrement les intervalles; couvrir cette abaisse avec l'autre. Appuyer les intervalles avec la main, puis appuyer le tour des boulettes avec le revers d'un petit coupe-pâte ; couper les beignets avec un autre coupe-pâte de 2 centimètres et demi de diamètre; presser légèrement les bords de la pâte ; les pincer ensuite avec les doigts.

Quelques minutes avant de servir, plonger les beignets à friture chaude, en 2 poêles; aussitôt que la pâte est sèche, les égoutter, les rouler dans du sucre en poudre, chauffé à la bouche du four; les dresser sur serviette pliée.

Fruits au riz. (Dessin 340.)

Beurrer un moule plat, à bordure; l'emplir avec du riz à la crème, fini avec quelques jaunes d'œuf; le couvrir avec du papier beurré, le tenir au bain-marie

D'autre part, couper 6 ou 7 tranches d'ananas cru, les diviser en deux, les placer dans une terrine, les couvrir avec du sirop à 28 degrés, les tenir au bain-marie. — Couper également de l'ananas en petits dés, le mettre dans une

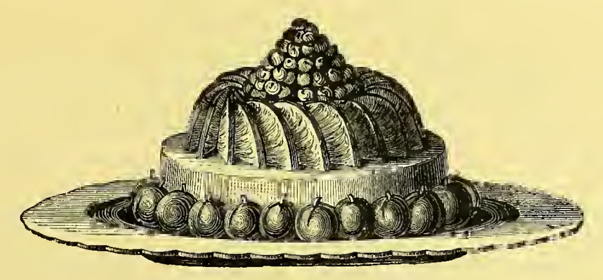


Fig. 340.

casserole; ajouter une égale quantité d'abricots confits, autant d'amandes vertes, autant de cerises confites, un petit morceau d'angélique, 2 cuillerées de raisins de Smyrne, lavés, autant de pistaches mondées. — Arroser ce salpicon avec quelques cuillerées de marasquin, le tenir au bain-marie.

Au moment de servir, renverser la bordure sur un plat chaud. Égoutter le liquide du salpicon, le lier avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots; le dresser dans le centre de la bordure; sur ces fruits, dresser un bouquet de cerises mi-sucre, lavées à l'eau tiède; les entourer avec les tranches d'ananas; entourer la bordure, à sa base, avec une chaîne de reines-claudes vertes; envoyer séparément une saucière de marmelade d'abricots, au marasquin.

Si on employait de l'ananas de conserve, il faudrait lui donner 3 façons, avec du sirop froid, en augmentant le degré du sucre à chaque façon.

Taoutalet à la turque.

Cuire dans du bouillon 2 ou 3 bonnes poules, en les tenant bien blanches. Avec une partie de ce bouillon, mêlé avec du lait, délayer de la farine de riz,

de façon à obtenir une bouillie de même consistance que la frangipane; ajouter du sucre, cuire une demi-heure sur le côté du feu, pour l'obtenir crèmeuse.

Prendre les chairs d'estomac des poulets; les couper, les diviser ensuite en charpie, les mêler à la bouillie; la cuire encore quelques minutes, sans cesser de remuer; la verser dans un plat, la lisser; faire alors sur sa surface des dessins avec du sucre au caramel, en le laissant tomber d'un cornet; la servir ainsi.

Piroguis russes, aux confitures.

Délayer 15 grammes de levûre avec un verre de lait chaud. — Tamiser 400 grammes de farine, la déposer dans une terrine tiède : faire un creux sur le centre ; dans celui-ci, verser le lait; mélanger la farine avec le liquide, de façon à obtenir une pâte pas trop consistante; la faire lever à l'étuve tiède.

Quand elle a doublé de volume, la travailler avec la main ; ajouter un grain de sel, un peu de zeste râpé, 4 cuillerées de sucre en poudre, 100 grammes de beurre fondu, et enfin 6 jaunes d'œuf. Couvrir la terrine, faire de nouveau lever la pâte.

Couper des feuilles de papier en deux; les beurrer au pinceau; puis, étaler sur le milieu de ces feuilles une cuillerée de la pâte ; sur le centre de celle-ci, étaler une cuillerée de marmelade d'abricots. Couvrir cette marmelade avec un peu de la même pâte ; rouler alors le papier sur lui-même, sans replier les bouts. Ranger les gâteaux sur une plaque; une demi-heure après, les cuire à four un peu chaud.

En les sortant, enlever le papier, couper les 2 bouts des gâteaux, les humecter avec du beurre fondu, les rouler dans du sucre en poudre; les dresser sur serviette pliée.

Mazurka à la polonaise.

Ce gâteau fait partie de ceux que les polonais servent pour le *béni* du jour de Pâques (page 372).

Cuire un appareil à génoise, aux blancs d'œuf, dans 2 caisses en papier, en forme de carré long; donner au gâteau l'épaisseur de 4 à 5 centimètres. Quand il est cuit, parer les abaisses, les masquer, sur une surface, avec de la marmelade d'abricots ; les poser l'une sur l'autre. Masquer le gâteau, sur le haut et sur les côtés, avec de la glace au blanc d'œuf, un peu épaisse; disposer alors sur les bords, en diagonale, des lignes aussi droites que possible, faites avec du sucre en grain colorié rouge, jaune ou vert, mais surtout, en ayant soin de n'employer à la colorisation de ce sucre que des couleurs végé-

tales telles que le vert-d'épinards, la cochenille ou le carmin limpide, le zeste d'orange ou de citron râpé sur le sucre même. Chaque ligne de couleur doit être alternée avec une ligne blanche formée par la surface glacée du gâteau.

Petits pains de riz, au lait d'amandes. (Dessin 341.)

Ranger, sur un petit plafond, une douzaine de grands moules à dariole; les entourer avec de la glace pilée, les décorer autour et au fond avec des fruits :

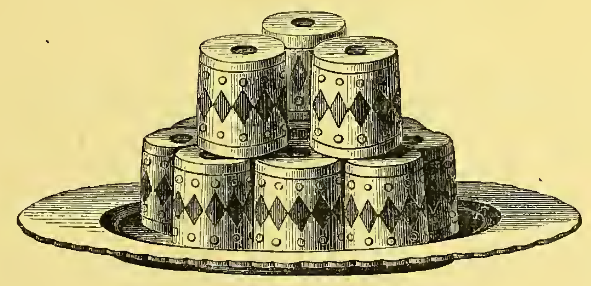


Fig. 341.

angéliques, ananas ou écorces confites, en ayant soin de tremper à mesure les détails du décor dans de la gelée mi-prise.

Quand les moules sont saisis, les chemiser avec une mince couche d'appareil de blanc-manger; quand cette couche est raffermie, emplir le vide avec un appareil bavarois, au riz, mêlé avec un salpicon de fruits confits.

Une heure après, tremper les moules à l'eau chaude pour démouler les petits pains; les dresser en pyramide sur un plat dont le fond est masqué avec une mince couche de gelée, prise sur glace, afin de les empêcher de glisser.

Tourte à la moelle.

Battre 4 œufs dans une terrine ; leur mêler 150 grammes de farine, un grain de sel; les délayer avec 6 décilitres de lait. Passer l'appareil au tamis, dans une casserole; lui mêler un morceau de beurre, le lier sur feu, sans faire de grumeaux; ajouter 200 grammes de sucre vanillé; le travailler encore 7 ou 8 minutes, sur feu. Le retirer, lui incorporer 2 cuillerées de lait d'amandes, 250 grammes de moelle de bœuf, fondue.

Étaler, sur une plaque, une abaisse en pâte à foncer, ayant 30 centimètres de diamètre ; la couper ronde, l'humecter avec de l'eau, à 3 centimètres des bords; étaler alors l'appareil à la moelle sur les parties non mouillées, en couche d'un centimètre d'épaisseur; sur cette couche, former un grillage avec des

bandes plates et minces de pâte ; autour de l'appareil, sur les parties humectées, appliquer une bande en feuilletage, ayant 3 centimètres de large sur un d'épaisseur; en souder les 2 bouts ; dorer sa surface, pousser la tourte à four chaud.

Quand la bande de feuilletage est bien levée, sèche, de belle couleur, la glacer au sucre, ainsi que la crème ; 2 minutes après, sortir la tourte, l'envoyer aussitôt, car elle perd toutes ses qualités si elle est mangée froide.

Cerises aux croûtes, à la turque.

Préparer une compote de cerises fraîches, en leur donnant trois façons. Sur des tranches de pain de cuisine, ayant un centimètre d'épaisseur, couper, à l'aide d'un coupe-pâte, des croûtes de forme ronde; les ranger les unes à côté des autres, dans une casserole plate, les faire frire avec du beurre épuré, en les retournant; quand elles sont de belle couleur, les mouiller à moitié de hauteur avec du sirop des cerises ; faire bouillir celui-ci jusqu'à ce que les croûtes aient absorbé le sirop. — Dresser alors les cerises sur un plat; enlever les croûtes de la casserole à l'aide d'une palette, les dresser autour des cerises.

Croûtes aux cerises, du Grand-Duc.

Couper 8 ou 10 tranches de pain de cuisine, d'un centimètre et quart d'épaisseur, de forme ovale, d'une égale dimension. Les cerner, d'un côté, avec la pointe d'un couteau; les faire frire de belle couleur, au beurre. Les égoutter, les vider; emplir le vide avec de la frangipane aux amandes; saupoudrer celle-ci avec du sucre fin, la glacer à la salamandre.

D'autre part, retirer les noyaux à trois quarts de litre de belles cerises; les mettre dans un poêlon d'office, avec un peu de sucre et un verre de vin; les cuire quelques minutes, les enlever avec une écumoire; retirer un peu du liquide, mêler au restant 2 poignées de sucre et le zeste d'un citron; réduire vivement ce sirop jusqu'à ce qu'il soit serré. Ajouter alors les cerises, les verser dans un plat creux; dresser les croûtes sur les cerises.

Croûtes aux fruits. (Dessin 339.)

Couper 7 à 8 tranches de pain, de forme ovale, ayant un peu plus d'un centimètre d'épaisseur. En couper 3 autres de forme ronde ; les cerner d'un côté, les faire frire au beurre. Les ouvrir, les vider; les masquer à l'intérieur

avec un peu de marmelade, les garnir avec un salpicon de fruits confits, mêlés avec des cerises mi-sucre, liés avec un peu de marmelade d'abricots, délayée avec du madère. Réserver une partie des fruits.

Dresser les croûtes ovales sur un plat, ayant un support en pain frit, collé sur

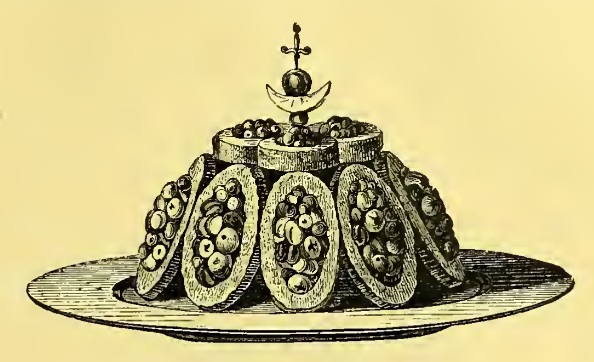


Fig. 342.

son centre, en les posant presque debout, mais en les appuyant sur les fruits réservés, appliqués contre le support.

Dresser les croûtes rondes, sur le haut; piquer sur le support un hâtelet garni de fruits.

Masquer légèrement les croûtes et le fond du plat avec un peu de sauce abricots, au madère; mêler au restant de la sauce quelques cuillerées de raisins de Smyrne, lavés à l'eau chaude, cuits 2 minutes, dans un sirop léger. Verser cette sauce dans une saucière.

Napfkuchen, baba allemand. (Dessin 330.)

Le *napfkuchen* est un gâteau national de l'Allemagne; on le prépare généralement bien dans toutes les contrées.

Tamiser 500 grammes de farine; la déposer dans une terrine, la chauffer à l'étuve douce. — Délayer 25 grammes de levûre avec trois quarts de verre de lait chaud. Avec ce liquide et le quart de la farine, former un levain dans une terrine chaude; le faire lever à l'étuve, jusqu'à ce qu'il soit monté du double de son volume.

D'autre part, écarter avec la main la farine de la terrine, pour faire un creux; dans ce creux, verser le quart d'un verre de lait tiède. — Battre 5 œufs dans une petite casserole, les chauffer au bain-marie jusqu'à ce qu'ils soient tièdes; leur mêler alors 175 grammes de beurre fondu, épuré; verser la moitié de cet appareil dans le creux de la farine; incorporer, peu à peu, celle-ci, de

façon à former une pâte consistante. La travailler 7 ou 8 minutes, afin de lui donner du corps, en incorporant peu à peu le restant du beurre et des œufs.

Quand la pâte est légère, élastique, lui mêler le levain ; la travailler encore 7 ou 8 minutes. Ajouter 100 grammes d'amandes douces et amères, pilées, 200 grammes de raisins de Corinthe et de Smyrne, une pincée de zeste d'orange haché, enfin, une pincée de macis. — Couvrir la terrine, faire lever la pâte.

Beurrer, au beurre épuré, l'intérieur d'un moule à cylindre, en terre ou en cuivre ; le saupoudrer avec des amandes hachées. — Quand la pâte est levée à

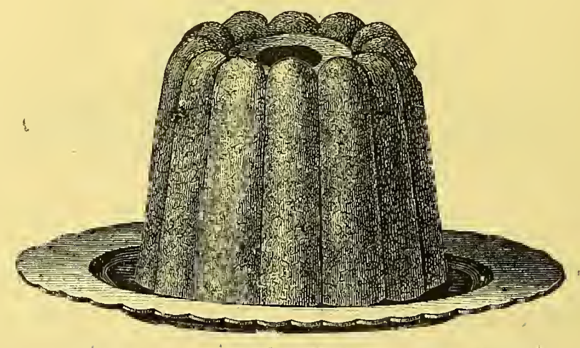


Fig. 343.

point, la rompre avec la main ; la prendre par petites parties à la fois, et avec elles, emplir le moule aux trois quarts de sa hauteur.

Faire de nouveau lever la pâte jusqu'à ce qu'elle arrive à hauteur des bords. Poser le moule sur un plafond, cuire le gâteau trois quarts d'heure, à four modéré. En le sortant, le démouler, le laisser refroidir. — Avec cette quantité de farine, on peut obtenir 2 grands gâteaux.

Charlotte de pommes, à l'allemande.

Peler une quinzaine de pommes de reinette-franche ; les émincer, les mettre dans une casserole, avec quelques cuillerées d'eau ; les couvrir, les cuire jusqu'à ce que le liquide soit réduit. Ajouter alors le sucre nécessaire, un morceau de cannelle, un morceau de zeste ; les remuer jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade. Les retirer du feu, enlever zeste et cannelle, ajouter une poignée de raisins de Corinthe, autant de cédrat confit, coupé en petits dés.

Beurrer un moule à charlotte, le foncer avec du pain ; emplir le vide avec l'appareil aux pommes, tiède ; couvrir le dessus avec une tranche ronde de pain ; poser le moule sur un petit plafond, le pousser au four doux ; cuire la charlotte 45 minutes ; la renverser sur plat.

Charlotte westphalienne.

Couper une quinzaine de pommes en quartiers; les peler, les parer, les émincer, les mettre dans une casserole avec 200 grammes de beurre fondu; les faire sauter à feu vif jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité. Les saupoudrer avec quelques poignées de sucre en poudre; ajouter du zeste de citron et cannelle, les cuire quelques minutes; les retirer du feu. — Masquer le fond d'un moule à charlotte avec un rond de papier beurré.

Faire sécher, puis tamiser, à une passoire fine, 5 à 600 grammes de mie de pain noir (*pumpernikel*) râpé; la mettre dans une casserole plate avec 250 grammes de beurre chaud, la faire revenir quelques minutes pour la sécher légèrement; verser alors l'appareil dans une terrine; lui mêler alors le zeste haché, 2 cuillerées de sucre de cannelle; l'imbiber avec un demi-verre de malaga ou de madère, et avec elle, foncer le fond et le tour du moule à charlotte, beurré; lui donner l'épaisseur d'un centimètre et demi, mais en pressant fortement le pain, afin de lui faire prendre de la résistance; emplir le vide du moule avec les pommes tièdes; couvrir le dessus avec une tranche ronde de pain beurré.

Poser le moule sur un plafond, le pousser à four doux; cuire la charlotte 40 minutes. En la sortant, la dégager autour, avec la lame d'un couteau, la renverser sur plat, la saupoudrer avec du sucre fin.

Charlotte de poires. (Dessin 344.)

Diviser, chacune en deux parties, 8 à 10 moyennes poires de beurré-blanc ou gris; les peler; couper chaque moitié, sur la longueur, en 3 ou 4 mor-

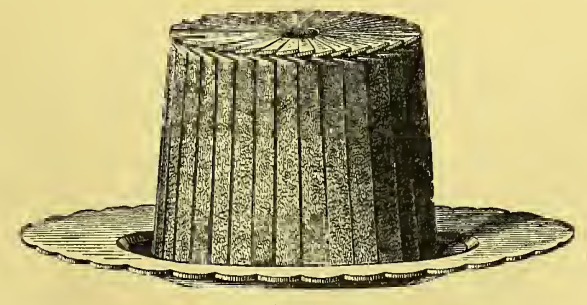


Fig. 344.

ceaux; les mettre dans une casserole plate, avec du beurre fondu, un demi-bâton de vanille; les sauter sur feu vif, les saupoudrer avec une poignée de

sucre, les cuire jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité. Les égoutter, leur mêler 2 cuillerées de marmelade d'abricots, les laisser refroidir.

Faire fondre 250 grammes de beurre ; le verser dans une casserole plate, en le décantant. — Couper minces des tranches de pain de cuisine ; les parer en forme d'un triangle allongé dont la longueur forme la moitié du diamètre du moule. Les tremper dans du beurre fondu, les ranger en rosace, sur le fond du moule, en les posant à cheval. Couper le pain sur le milieu de la rosace avec un petit coupe-pâte ; remplacer les parties enlevées par un rond un peu épais, coupé avec le même coupe-pâte.

Sur le même pain, couper des tranches en forme de carré long, de la hauteur du moule, ayant 3 à 4 centimètres de large. Les tremper aussi dans du beurre fondu, les appliquer à cheval contre les parois du moule, en les faisant porter sur la rosace du fond.

Quarante minutes avant de servir, emplir le vide de la charlotte avec les poires chaudes ; les couvrir avec de larges tranches de pain. Poser le moule sur un plafond, le pousser à four modéré. Quand le pain est coloré de belle nuance, retirer la charlotte à la bouche du four. La dégager ensuite du moule, la renverser sur plat, en même temps que le moule ; retirer celui-ci au moment de servir.

Charlotte de pêches, à la milanaise.

Couper 6 ou 8 bonnes pêches, chacune en deux parties ; en retirer les noyaux, les peler, les couper en petits quartiers ; les déposer dans une terrine ; les saupoudrer avec un peu de sucre en poudre vanillé, les arroser avec 2 cuillerées de rhum.

Avec de gros biscuits à la cuiller, parés, foncer un moule à charlotte. Le poser dans une terrine, l'entourer avec de la glace pilée. — Un quart d'heure après, dresser au fond du moule une couche de quartiers de pêche, et sur ceux-ci, verser quelques cuillerées de gelée fouettée, au marasquin, très forte en liqueur, peu fouettée, peu prise, de façon qu'elle puisse s'introduire dans les creux formés par les pêches : la gelée doit les couvrir juste. Laisser prendre cette couche, et dresser sur elle une autre couche de quartiers de pêche ; les masquer aussi avec la gelée. Laisser raffermir celle-ci ; puis répéter la même opération jusqu'à ce que le moule soit plein.

Au moment de servir, renverser la charlotte sur un plat ; l'entourer à sa base avec une couronne de quartiers de pêche en compote ; la servir aussitôt.

Charlotte de Francfort.

Foncer un moule à charlotte, avec du papier; le couvrir, le placer dans un seau, en l'appuyant sur une épaisse couche de glace pilée, salée; l'entourer également avec de la glace. Quand il est bien saisi, le masquer au fond et autour, avec une couche de glace aux amandes, ayant à peu près un centimètre d'épaisseur.

Dix minutes après, emplir le vide du moule, par couches, avec une plombière aux abricots, en alternant chaque couche avec une couche de biscuits à la cuiller, imbibés au marasquin. Fermer le moule, luter les jointures avec de la pâte crue; le couvrir avec de la glace salée. — Une heure après, laver le moule à l'eau froide, enlever le couvercle, renverser la charlotte sur une serviette pliée.

Charlotte d'abricots frais. (Dessin 345.)

Masquer le fond d'un moule à charlotte, en formant une rosace, avec du biscuit au beurre ou de la génoise mince, glacée de deux

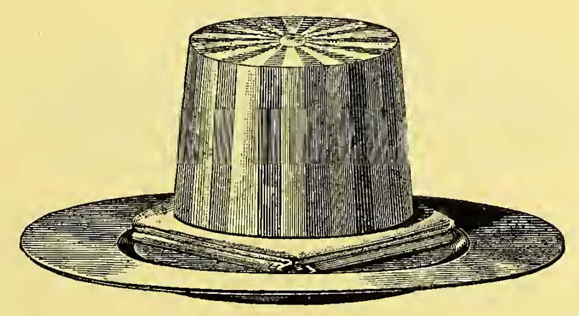


Fig. 345.

couleurs : blanc et rose. Masquer également les parois du moule avec des montants en deux nuances, alternées.

Fendre par le milieu 5 ou 6 gros abricots; les peler, les plonger simplement à l'eau bouillante, les égoutter aussitôt; les couper en quartiers, les mettre dans une terrine avec un peu de sucre en poudre, vanillé.

D'autre part, peler 2 douzaines de moyens abricots, murs; les émincer, les passer au tamis.

Mettre la purée dans un poêlon avec 4 feuilles de gélatine dissoute à l'eau, avec du sucre vanillé, et 2 cuillerées de lait d'amandes, préparé avec les noyaux des abricots, un peu de zeste : passer l'appareil; le tourner sur glace

jusqu'à ce qu'il commence à se lier; le retirer alors et, avec lui, emplir le vide de la charlotte, par couches alternées avec les quartiers d'abricots, entremêlés avec une partie de leurs amandes fendues en deux. Laisser raffermir l'appareil; renverser la charlotte sur serviette pliée.

Timbale aux marrons. (Dessin 346.)

Travailler, dans une terrine, 300 grammes de sucre, 300 grammes de farine, 300 grammes de beurre fondu, épuré, et 6 jaunes d'œuf; ajouter un grain de sel, zeste d'orange râpé, et enfin, 5 blancs fouettés; étaler l'appareil sur des plaques beurrées, en lui donnant l'épaisseur d'un demi-centimètre;



Fig. 346.

le cuire à four doux. En le sortant, couper, sur patron, 6 montants en forme de carré long, ayant la hauteur d'un moule à timbale; en masquer légèrement la surface lisse avec de la marmelade, les glacer avec une glace blanche. Couper également, sur patron, une abaisse de forme hexagone; la masquer avec de la marmelade, la glacer comme les 6 montants.

Quand la glace est sèche, couper en biais les montants en génoise, afin de les assembler; monter la caisse de la timbale, en les collant avec de la glace-royale; orner chaque face de la timbale avec un décor en glace nuancée, poussée au cornet. Dissimuler les jointures avec un filet de glace, poser la timbale sur un fond bordé, en pastillage.

Au moment de servir, emplir le vide de la timbale avec une plombière aux marrons et à la vanille, mêlée avec des fruits confits, coupés en dés; couvrir la timbale avec le couvercle glacé, border les angles du haut, aussi avec un

cordon de glace-royale poussée au cornet; fixer une petite aigrette en sucre filé sur le centre de celui-ci.

Petit baquet à la crème. (Dessin 347.)

Pâte à gaufre. — Travailler, dans une terrine, 200 grammes de sucre en poudre, vanillé, avec 3 blancs d'œuf. Quand l'appareil est mousseux, ajouter 200 grammes de farine, bien sèche, 500 grammes d'amandes séchées, hachées et passées à la passoire, un grain de sel; ajouter encore du blanc, peu à peu, de façon à obtenir une pâte coulante. En essayer en petite partie.

Étaler la pâte sur une longue plaque cirée et farinée, en couche pas trop mince; la cuire au four. En la sortant, couper la pâte en bande, à l'aide d'un patron, ayant 50 à 55 centimètres de long sur 10 à 11 de large. Couper les



Fig. 347.

bouts en biais, dans le même sens; puis, appliquer cette bande contre une forme en fer-blanc, faite exprès, renversée, ayant le profil évasé. La couper juste, la laisser refroidir.

Aussitôt que la pâte est froide, la souder à l'intérieur, à l'aide d'un appui en pâte, collé avec de la glace-royale.

Fixer sur le haut du baquet 2 anses parallèles, formées avec la même pâte, percées à jour. Entourer le corps du baquet avec des cerceaux imités en pâte d'amandes, blanche; le fixer sur le centre d'un plat. Au dernier moment, l'emplir avec une plombière ou avec de la crème fouettée.

Strudel à la bavaroise.

Préparer une pâte à nouille, avec 500 grammes de farine, gros comme un œuf beurre, 4 œufs entiers, un blanc d'œuf, un grain de sel, un demi-verre

d'eau : l'eau doit être tiède, et le beurre fondu dans l'eau, de façon à obtenir une pâte très élastique ; la laisser reposer 10 minutes, sous un moule chaud.

Poser cette pâte sur un linge fariné, afin de l'amincir aussi subtile que possible, en la tirant peu à peu, avec les mains, à l'aide du linge : les cuisiniers bavarois font cette opération avec une dextérité remarquable. Donner à l'abaisse une forme de carré long.

D'autre part, peler une quinzaine de bonnes pommes ; les diviser en quartiers ; en supprimer le cœur, les émincer, les couper en dés fins. Les déposer dans une terrine, les saupoudrer avec quelques poignées de sucre fin, les faire macérer 20 minutes, en les sautant de temps en temps.

Les égoutter, sur un plat ; ajouter quelques cuillerées de raisins de Corinthe et amandes hachées, une pincée de cannelle en poudre.

Étaler cet appareil, en couche mince, sur les deux tiers de l'abaisse seulement ; le saupoudrer avec un peu de sucre ; plier alors la pâte en boudin, sur sa longueur, en ayant soin de l'humecter à mesure avec du beurre fondu. Ranger ce boudin dans un plafond beurré, en le disposant en forme de colimaçon. Le dorer au pinceau, le pousser à four modéré ; le cuire trois quarts d'heure. En le sortant du four, le saupoudrer avec du sucre fin, le diviser en tronçons, le dresser sur un plat.

On peut aussi finir de cuire le *strudel* avec un peu de lait, dans le plafond, de façon que le liquide se trouve réduit quand le gâteau est à point. — C'est là un entremets national de la Bavière.

Strudel à la crème.

Préparer une crème frangipane aux zestes ou à la vanille ; la finir avec amandes hachées, raisins de Corinthe, écorces confites, coupées en dés.

Préparer une pâte comme celle de l'article précédent ; la laisser reposer 10 minutes sous une terrine chaude ; l'abaisser aussi mince que possible, en la tirant.

Masquer cette pâte avec la crème préparée, la rouler en gros boudin. Placer le strudel sur un plafond ; le dorer, le cuire à four doux, en colimaçon.

En Autriche et en Bohême on prépare aussi le *strudel* avec du fromage blanc ; mais, à mon avis, cet apprêt est loin d'être recommandable.

Meringues perlées, à la crème. (Dessin 348.)

Fouetter 5 blancs d'œuf, dans une bassine, avec un grain de sel ; fouetter d'abord tout doucement, avec un fouet de cuisine ; à mesure qu'ils deviennent

mousseux, les fouetter plus vivement, afin de leur faire absorber de l'air le plus possible. Quand ils sont bien fermes, leur mêler, à l'aide d'une cuiller en bois, et peu à peu, 125 grammes de sucre en poudre et 125 grammes de glace de sucre. Quand l'appareil est lisse, compacte, le prendre, par parties, avec une cuiller en fer, et coucher les coquilles de meringue, sur des bandes de papier, en leur donnant une forme ovale, régulière : les saupoudrer avec du sucre en grain et en poudre ; enlever le superflu du sucre, en penchant vivement les bandes ; les poser sur des planches, préalablement trempées à l'eau froide, en les rangeant les unes à côté des autres ; les pousser à four très doux, afin de sécher la meringue et perler le dessus de chaque coquille.

Détacher les coquilles en meringue des bandes de papier ; les vider légère-



Fig. 345.

ment du côté plat, en retirant, avec une petite cuiller, la partie de l'appareil, restée molle.

Remettre les coquilles au four, dans un plafond, pour les sécher intérieurement ; les tenir à l'étuve 12 heures : les retirer, les laisser refroidir.

Un quart d'heure avant de servir, garnir 30 de ces coquilles avec de la crème fouettée, sucrée, parfumée à la vanille ; les accoupler de deux en deux ; les dresser en buisson, sur serviette pliée.

Kolatschen à la bavaroise

Couper de forme ovale des tranches de pain à café, ou simplement de pain de cuisine, sans croûte, de même dimension que celles pour sandwichs. Les masquer d'un côté, avec une couche de marmelade d'abricots, serrée ; les assembler de deux en deux, en les pressant.

Les mettre dans un large plat, les imbiber avec de la crème crue, sucrée ; les faire égoutter sur un tamis ; puis, les tremper dans des œufs battus ; en égoutter bien l'œuf, les faire frire dans un sautoir, avec du beurre ; les égoutter, les saupoudrer avec du sucre, les servir en même temps qu'une compote de fruits.

Schmarr à la bavaroise.

180 grammes de farine, 12 œufs entiers, demi-litre de bonne crème crue, 2 cuillerées de sucre vanillé, un grain de sel.

Mettre la farine dans une terrine, la délayer avec les œufs, puis avec la crème ; ajouter sucre et sel ; passer.

Faire fondre 150 grammes de beurre fin ; le verser dans une large casserole plate, en l'épurant.

Quand il est chaud, lui mêler l'appareil ; le laisser légèrement colorer au fond, sur feu doux ; puis, le couper en quatre avec une palette ; les retourner pour les faire colorer de ce côté, à peu près 10 minutes.

Placer alors la casserole sur un trépied, et sur feu plus vif ; briser aussitôt l'appareil avec la palette, sans cesser de le retourner jusqu'à ce qu'il soit en miettes et bien rissolé.

A ce point, le dresser sur plat ; le saupoudrer de sucre vanillé, le servir avec une compote de fruits.

Ceci est tout à fait un mets national de la Bavière ; on ne peut pas dire qu'il soit élégant, ni exquis, mais c'est un mets qui convient pour les déjeuners.

Schmankerls de Munich.

Avec un demi-litre de lait tiède, délayer 200 grammes de farine ; passer au tamis dans une casserole ; lier la bouillie sur feu modéré, sans la quitter ; la tenir 20 minutes sur le côté du feu : elle doit être alors légère, mais crémeuse ; la laisser refroidir.

Chauffer une large poële ; en graisser le fond avec un morceau de lard frais ou du beurre clarifié ; étaler sur le fond une couche mince de bouillie, renverser aussitôt la poële pour laisser tomber celle qui n'est pas attachée au fond, afin d'obtenir une couche plus mince ; faire prendre couleur au fond, au reste de la pâte ; la couper aussitôt en carrés, avec la pointe d'un couteau, la détacher de la poële, à l'aide d'une palette. — On obtient ainsi une sorte de copeaux secs et friables, agréables à manger, et dont on fait grand cas en Bavière.

On peut cuire les schmankerls sur une plaque mince, cirée, en opérant ainsi : On étale la pâte très mince, on la fait colorer à moitié au four, et on la sort pour la diviser en losanges ; on la remet au four pour finir de la colorer; on dégage ensuite les parties coupées, avec la palette, pour les rouler en cornet.

Noques viennoises.

Verser dans une terrine 250 grammes de beurre à moitié fondu ; le travailler à la cuiller, en lui mêlant 10 jaunes d'œuf, un à un. Quand l'appareil est mousseux, lui incorporer 6 cuillerées de farine et 4 blancs d'œuf fouettés.

Faire bouillir dans une large casserole 2 verres de lait sucré, ajouter vanille. Prendre l'appareil par parties, avec une cuiller chaude, les laisser tomber en forme de quenelle, dans le lait, afin de les pocher ; les égoutter à mesure, les ranger ensuite sur un plat, ou dans une casserole à légumes, beurrée, en les saupoudrant avec du sucre en poudre ; les faire alors glacer de belle couleur, au four ou avec du feu sur le couvercle. En les sortant, les arroser avec un peu de crème anglaise, à la vanille ; les détacher et les servir aussitôt.

Noques gratinées, à l'orange.

Avec 200 grammes lait, 200 grammes farine, 200 grammes beurre, une cuillerée de sucre, 4 à 5 œufs entiers, un grain de sel et zeste, préparer une pâte à chou.

Introduire la pâte dans une poche à douille, du diamètre d'un petit macaroni ; la faire couler dans du lait bouillant, sucré, sans la couper ; la cuire 2 à 3 minutes, couvrir et retirer du feu. Quelques minutes après, égoutter la pâte, à l'aide d'une écumoire ; la dresser par couches, dans un plat à tarte, en arrosant chaque couche avec du beurre fondu. — Faire gratiner 10 minutes l'appareil, à four chaud ; le sortir, l'arroser avec une crème anglaise, à l'orange. — Servir aussitôt.

Noques de Bade.

Travailler en creme, dans une terrine, 200 grammes de beurre ; quand il est lié, lui incorporer 10 jaunes d'œuf, un à un, et après chaque œuf une demi-cuillerée de belle farine : 5 cuillerées en tout. Les œufs absorbés, ajouter 4 blancs fouettés.

Verser dans un large sautoir, à rebords élevés, une couche mince de lait bouillant, sucré. Prendre alors l'appareil avec une cuiller, par parties, les laisser tomber dans le liquide, l'une à côté de l'autre. Quand le fond de la casserole est masqué avec l'appareil, couvrir la casserole, la poser sur un trépied avec de la braise sur le couvercle ; cuire ainsi les noques à bon feu, jusqu'à ce que le liquide soit évaporé et les noques légèrement colorées en dessus et en dessous.

Les détacher alors avec une palette, les dresser dans un plat ; les saupoudrer de sucre, les servir en même temps qu'une saucière de crème anglaise, à la vanille.

Noques à la vanille, aux schmankerls.

Préparer une pâte à chou avec 400 grammes farine, 400 grammes beurre, 400 grammes lait ; grain de sel, cuillerée de sucre. Dessécher la pâte ; la retirer, lui mêler 6 œufs entiers et 6 jaunes.

Introduire cette pâte dans une seringue d'office ou une poche à douille, pouvant donner un cordon de l'épaisseur du doigt.

Mettre en ébullition 1 litre de lait dans une casserole plate ; ajouter un demi-bâton de vanille coupé, un peu de sucre ; le retirer sur le côté du feu.

Pousser tout doucement la pâte de la poche, en appuyant la douille sur le bord de la casserole ; à mesure que la pâte sort, la couper en petits morceaux, à l'aide d'un couteau trempé à mesure dans le lait chaud ; si on dispose d'une seringue d'office, l'opération devient plus facile.

Quand la pâte est épuisée, couvrir la casserole, cuire les noques sur feu modéré jusqu'à ce que le liquide soit à peu près évaporé. Enlever alors la vanille, et retirer l'appareil du feu ; le lier avec 5 à 6 jaunes d'œuf étendus avec de la crème, mêlés avec du beurre ; cuire cette liaison sans faire bouillir, et verser le tout dans une casserole à légumes ; masquer le dessus avec une couche de schmankerls (page 654).

Dampfnouilles en ducat (*Dukatennudeln*). (Dessin 349.)

Pâte à dampfnouille. — Tamiser 500 grammes de farine, dans une terrine ; la faire tiédir à l'étuve. — Délayer 15 grammes de levûre avec un demi-verre de lait tiède ; avec ce liquide, et le quart de la farine, préparer le levain, dans la terrine même ; le couvrir avec le restant de la farine, faire lever à température douce.

Quand il est monté du double de son volume, le travailler avec la main ; lui mêler 100 grammes de beurre fondu, 5 jaunes d'œuf, un peu de lait tiède. Incorporer la farine de façon à obtenir une pâte molle ; la travailler vigoureusement afin de lui donner du corps. En dernier lieu, lui mêler 100 grammes de sucre, un grain de sel, une pincée de zeste : faire de nouveau lever la pâte à température douce.

Étaler la pâte sur la table saupoudrée de farine ; la travailler quelques minutes avec la main farinée, afin de la raffermir, la refroidir et lui donner du

corps. L'abaisser ensuite avec le rouleau, en abaisse mince; la laisser reposer 5 minutes.

A l'aide d'un coupe-pâte de 3 à 4 centimètres de diamètre, distribuer l'abaisse en ronds ; les ranger à mesure sur un linge fariné, à distance les uns des autres; les couvrir avec du papier ; faire légèrement lever la pâte à température de la cuisine.

Prendre ensuite ces ronds un à un, les humecter avec du beurre d'écrevisses, les ranger en couronne dans un moule uni, à cylindre, en les posant à



Fig. 349.

cheval, les uns sur les autres; la pâte ne doit arriver qu'aux trois quarts de hauteur du moule; la faire de nouveau lever jusqu'à ce qu'elle arrive aux bords; entourer ceux-ci avec des bandes de papier, beurrées ; poser le moule sur un plafond, le pousser à four modéré ; cuire le gâteau 40 minutes. En le sortant du four, le renverser sur un plat ; envoyer séparément une crème anglaise, à la vanille.

Galette des Rois, à la parisienne.

Pâte à galette. — Tamiser sur la table 500 grammes de belle farine ; faire un creux sur le centre; dans celui-ci, placer une pincée de sel, 175 grammes de beurre, 2 verres d'eau froide. Manier d'abord le beurre avec le liquide ; incorporer peu à peu, la farine, de façon à obtenir une pâte lisse, comme pour la pâte feuilletée; la laisser reposer un quart d'heure.

Manier, dans un linge, 250 grammes de beurre, ferme, lui donner une forme carrée, plate. Poser sur la table la pâte préparée, l'abaisser avec la main, afin de lui donner aussi la forme carrée ; sur cette pâte, poser le beurre, couvrir celui-ci avec les bords excédants de la pâte. Tourrer alors cette pâte comme du feuilletage, en lui donnant 5 tours. Au dernier tour, la pâte doit avoir

2 centimètres d'épaisseur ; la couper à l'aide d'un patron en carton, de forme ronde, de la largeur voulue ; maïs il faut la couper en la cannelant, à l'aide d'un petit couteau d'office.

Renverser cette abaisse sur une plaque, la dorer sur sa surface, rayer légèrement celle-ci avec la pointe du couteau ; la faire cuire à bon four, 45 minutes. Saupoudrer le gâteau avec du sucre en poudre, avant de le sortir du four.

Pour la fête des Rois, il est d'usage, en France, de cacher une fève dans le gâteau.

Nid de cigogne. (Dessin 350.)

Pour 6 nids, mettre dans une terrine 175 grammes de sucre, 6 œufs, zeste de citron haché. — Battre quelques minutes les œufs et le sucre, ajouter de la farine autant qu'il est nécessaire pour former une pâte de la même consistance que la pâte à nouille ; la laisser reposer ; l'abaisser ensuite avec le rouleau, en abaisse mince et longue; puis, avec une roulette à pâtisserie, la diviser en rubans d'un centimètre et demi de largeur. Prendre quelques-uns de ces rubans, les entrelacer, en formant un rond plat ; placer ce rond sur un couver-



Fig. 350.

cle de casserole légèrement fariné. Faire chauffer dans une casserole à sauce (*bain-marie*), de la friture composée avec moitié beurre épuré et moitié saindoux : la casserole doit être aux trois quarts pleine.

Glisser la pâte du couvercle dans la friture bien chaude, retirer celle-ci sur le côté du feu.

Quand le gâteau est coloré d'un côté, le retourner de l'autre, à l'aide d'une écumoire. Au bout de 7 à 8 minutes l'égoutter, le saupoudrer de sucre. — On mange ce gâteau froid. — On ne peut cuire ces gâteaux qu'un à la fois, dans la casserole.

Watrouschkis aux fruits.

Sur la table farinée, étaler mince, avec la main, de la pâte à coulibiac, revenue à point. Sur la moitié de l'abaisse, ranger alors à distance, des parties

de marmelade d'abricots, de pommes ou de prunes, mêlée avec des raisins de Corinthe ; la marmelade doit être ferme et avoir la grosseur d'une petite prune.

Avec un coupe-pâte de 5 à 6 centimètres couper des abaisses rondes sur la moitié de la pâte réservée ; avec ces abaisses, couvrir la marmelade, en la posant du côté qui n'est pas fariné ; appuyer les bords de la pâte, couper les deux abaisses avec le même coupe-pâte ; ranger ces gâteaux sur une plaque, à distance ; laisser lever la pâte 12 à 15 minutes ; les pousser au four. Avant de les sortir, les saupoudrer avec des amandes hachées et du sucre.

Dampfnouilles à la bavaroise.

Faire tiédir, dans une terrine, 500 grammes de farine. Délayer 15 grammes de levûre avec 2 décilitres et demi de lait chaud ; passer le liquide et, avec lui, délayer la moitié de la farine pour faire un levain léger : couvrir et faire lever la pâte à l'étuve douce, jusqu'au double de sa hauteur première. Incorporer alors au levain le restant de la farine ; ajouter peu à peu 2 œufs entiers et 3 jaunes, en travaillant fortement la pâte avec les mains pour lui donner du corps. Ajouter un grain de sel, 2 cuillerées de sucre et 2 cuillerées de crème crue : la pâte doit rester plutôt ferme que molle, la couvrir, la faire revenir encore du double de son volume. La prendre alors avec une cuiller par parties de la grosseur d'une noix ; les arrondir vivement avec les mains, sans les mettre sur la table ; les poser à mesure sur un linge fariné, étalé sur une plaque, à petite distance l'une de l'autre. Les saupoudrer avec de la farine, les couvrir avec un linge léger. Les faire lever 25 à 30 minutes à température de la cuisine.

Les prendre une à une, les ranger sur le fond de quelques sautoirs abondamment beurrés ; couvrir les sautoirs, les poser sur un trépied, de façon à chauffer légèrement le fond. Quand la pâte est légère au toucher, la couvrir avec une couche de lait bouillant. Fermer les sautoirs, les poser sur le feu, avec un peu de braise sur le couvercle, cuire les dampfnouilles 15 à 16 minutes ; elles doivent alors être de belle couleur en haut et en bas ; si elles étaient trop molles et mal cuites, les pousser encore quelques minutes à four chaud. Les détacher ensuite du fond des sautoirs, à l'aide d'une palette ; les dresser en buisson sur un plat. Servir séparément une sauce anglaise, à la vanille.

Dampfnouilles à la polonaise.

Prendre 7 à 800 grammes de pâte à dampfnouille. L'abaisser avec le rouleau, sur la table, en abaisse mince ; la distribuer en petites abaisses rondes, avec

le dixième coupe-pâte. Poser au centre de chaque abaisse une petite boule de marmelade de pommes, réduite, ferme, mêlée avec un peu de rhum. Ramener les bords des abaisses sur la marmelade, en les plissant de façon à enfermer la marmelade. Les ranger à mesure dans un plafond creux, beurré, en les renversant ; faire lever la pâte trois quarts d'heure.

Humecter les dampfnouilles au pinceau avec du beurre fondu, les pousser à four modéré. Quand elles sont cuites, les saupoudrer avec du sucre fin ; quelques secondes après, les sortir du four, les détacher les unes des autres, les dresser sur serviette pliée.

Brioche pour thé (Dessin. 351.)

La brioche est un vrai gâteau français. On en fait peu à l'étranger, et jamais meilleure qu'à Paris. La supériorité du beurre est l'auxiliaire le plus indispensable à la perfection de la brioche.

Beurrer un moule à brioche, cannelé, bas de forme, ayant 22 centimètres de diamètre à l'ouverture.

Pâte à brioche. — Tamiser sur le tour 750 grammes farine ; délayer en

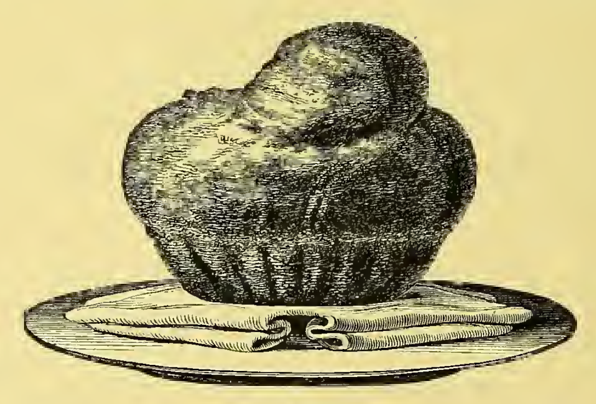


Fig. 351.

terrine, avec eau tiède, 15 grammes bonne levûre[1] ; avec ce liquide et le quart de la farine, faire un levain pas trop mou, de façon à pouvoir mouler la pâte en boule ; la déposer dans une petite casserole dont le fond est humecté avec 2 cuillerées eau tiède ; la couvrir, la tenir à l'étuve douce ou sous le four, la faire lever 20 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

1. La levûre n'ayant pas les mêmes qualités dans tous les pays, il faut en augmenter les quantités, en raison de sa faiblesse

Étaler en couronne le restant de la farine, placer au milieu un tas de sel, le double de sucre, un peu d'eau pour les fondre, 6 œufs ; incorporer peu à peu la farine avec les parties liquides et les œufs pour faire une pâte lisse, la fraiser 2 ou 3 fois, la pétrir vivement et la fouetter contre le tour pour lui faire prendre de l'air et du corps, en ajoutant encore 4 à 5 œufs : ce travail doit durer 25 minutes ; l'aplatir ensuite avec la main, et étaler sur elle 550 grammes bon beurre étoffé, épongé dans un linge pour le rendre ductile ; l'incorporer tout doucement à la pâte sans trop la travailler ; étaler ensuite sur celle-ci le levain monté à point ; le mélanger sans travail, simplement en coupant plusieurs fois la pâte avec les mains jusqu'à ce que toute trace soit disparue.

Mettre cette pâte dans une terrine en la prenant par parties, la couvrir, la faire lever à température plus ou moins douce, selon la saison : en été, il convient de la faire lever dans un lieu sans chaleur, mais à l'abri de l'air. — Quand la pâte a doublé de son volume, la rompre, en la travaillant avec la main, pour la ramener à son premier volume ; la remettre dans la terrine, la faire encore lever pour la rompre, puis la faire raffermir en lieu frais ou dans l'armoire à glace.

Remettre alors la pâte sur le tour, en retirer les deux tiers pour la mouler en boule avec les mains, la poser dans le moule avec la pliure de la pâte appuyée sur le fond ; mouler le restant en forme de poire allongée pour faire la tête. Avec 3 doigts mouillés faire un trou sur le centre de la boule pour introduire dans ce creux le bout pointu de la tête, en l'appuyant ; dorer au pinceau, cuire une heure et quart, four bien atteint, mais de chaleur modérée. — Aussitôt que la pâte a pris couleur, la couvrir avec papier, et glisser une plaque dessous ; la sonder avec la grosse équille avant de la sortir ; 5 minutes après la démouler sur clayon, la laisser refroidir : la découper à table.

Gâteau mousseline.

Avec 250 grammes de sucre parfumé à l'orange, 175 grammes de farine, 20 grammes de fécule, 8 jaunes, 8 blancs fouettés, le zeste d'une orange râpé sur du sucre, un grain de sel, préparer un appareil de biscuit à l'orange.

Cuire la moitié de l'appareil en abaisse, sur plafond rond, à rebords droits, et l'autre moitié en moule cylindrique, genre bordure. Quand les biscuits sont démoulés et refroidis, poser la bordure sur le biscuit plein, pour couper celui-ci de même dimension avec la pointe du petit couteau ;

les coller à l'abricot, en abricoter les surfaces, laisser sécher. — Mettre dans un poêlon 4 à 5 cuillerées purée de fraises et framboises; leur incorporer du sucre en poudre orangé, en quantité suffisante pour lui donner la consistance d'une pâte à frire; chauffer tout doucement, en tournant sans bouillir.

Fouetter 4 blancs, fermes, leur incorporer l'appareil aux fraises, de façon à former une sorte de meringue italienne; ajouter le suc d'un citron; remplir aussitôt le creux du biscuit, en le montant en pyramide, décorer celle-ci en forme d'ananas; laisser raffermir, puis napper l'appareil et le biscuit avec une glace crue faite au suc de framboises, de belle nuance; laisser sécher une demi-heure.

Au dernier moment glisser l'entremets sur serviette pliée. — Ce gâteau, simple par sa nature, est cependant excellent.

Gâteau Saint-Honoré à la crème. (Dessin 352.)

Pâte à chou. — Verser dans une casserole 125 grammes d'eau; ajouter un grain de sel, une pincée de sucre, un morceau de zeste de citron, 125 grammes de beurre. Faire bouillir le liquide; quand le beurre monte, le retirer du feu. Enlever le zeste, lui incorporer 125 grammes de farine, de façon à former une bouillie lisse, consistante; la dessécher 4 à 5 minutes sur feu; la changer de casserole, lui incorporer un à un 4 œufs entiers.

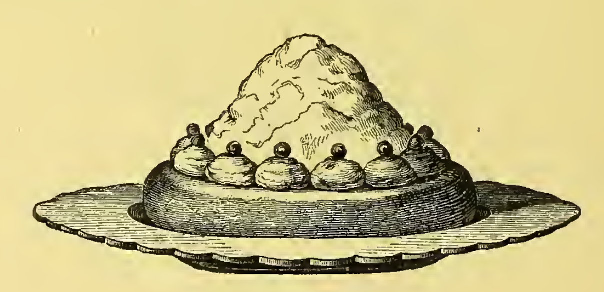


Fig. 352.

Étaler sur une tourtière, une abaisse de pâte à foncer, ayant 20 centimètres de diamètre, la couper ronde. Introduire la pâte à chou dans une poche à douille; pousser tout autour de l'abaisse un cordon de l'épaisseur d'une saucisse ordinaire.

Dorer la pâte; piquer le centre de l'abaisse; cuire à four modéré; laisser refroidir.

Avec le restant de la pâte, coucher sur plaque, des petits choux ronds; les dorer, les cuire au four; les laisser refroidir. Les prendre un à un avec la

main; les tremper dans du sucre au *cassé*, pour les glacer. Les coller à mesure sur la couronne l'un à côté de l'autre; poser sur chacun d'eux une cerise mi-sucre, glacée aussi au *cassé*.

Mettre dans une casserole 175 grammes de farine, moitié froment, moitié farine de riz; lui mêler 4 jaunes d'œufs, un grain de sel, 250 grammes de sucre en poudre, un morceau de zeste. Délayer l'appareil avec la valeur d'un verre et demi de lait; le tourner sur feu modéré; au premier symptôme d'ébullition, le retirer, lui incorporer 4 blancs d'œuf, fouettés, mêlés avec 100 grammes de sucre; le tourner jusqu'à ce qu'il soit à peu près refroidi. Le verser alors dans le creux formé pour la couronne, en le montant en dôme.

Glisser le gâteau sur plat ou sur serviette.

Corne d'abondance, aux fruits. (Dessin 353.)

Avec 300 grammes d'amandes coupées en filets, 150 grammes de sucre, suc de citron ou vinaigre blanc, préparer un appareil à nougat blond; avec celui-ci, foncer un moule à corne d'abondance, préalablement huilé.

Quand le nougat est raffermi, démouler la corne; la fixer sur une abaisse

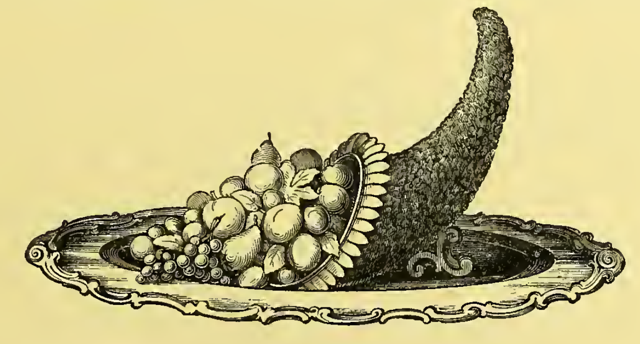


Fig. 353.

en pâte d'office, collée sur plat, avec le bout pointu en haut, dans les conditions représentées par le dessin, en ayant soin de la soutenir en dessous avec un appui en nougat.

Orner l'embouchure de la corne d'abondance, avec des feuilles en pâte d'amandes; puis garnir le vide avec des fruits confits et des fruits crus, glacés au sucre au *cassé*.

Ces fruits peuvent se composer de petites poires, de reines-claudes, d'amandes vertes et blanches, de pistaches, de quartiers d'orange, et enfin de raisins frais: blancs et noirs; ils doivent être glacés d'abord, puis groupés sur le plat, en les entremêlant avec des feuilles imitées en angélique, mais ils ne doivent

pas être collés, afin que les convives auxquels ils sont présentés, puissent s'en servir sans embarras.

Gâteaux pour thé, à l'anglaise.

500 grammes de farine, 35 grammes de beurre, 35 grammes de sucre; 2 grammes acide muriatique, 2 grammes bi-carbonate de soude, 1 décilitre et demi de lait, 1 décilitre et demi d'eau.

Mêler le beurre avec la farine; faire dissoudre sucre et soda dans le lait; faire dissoudre le muriate dans l'eau. Délayer la farine avec le lait et l'eau; travailler bien la pâte, la diviser en trois parties; l'abaisser, et couper les gâteaux, avec un coupe-pâte rond; les ranger sur plaque, les cuire 25 minutes.

Gâteau pascal, pour le Béni russe.

Tamiser 1 kilogramme de farine dans une terrine. — Délayer 50 à 60 grammes de levûre avec un demi-litre de lait tiède.

Avec le liquide passé, et le quart de la farine, faire un petit levain, dans la terrine; le couvrir, le faire lever à la température de la cuisine.

Quand le levain est léger, le délayer peu à peu avec 7 à 8 œufs entiers, en incorporant le restant de la farine; ajouter 150 grammes de sucre en poudre, une pincée de sel, 400 grammes de beurre fondu.

Travailler vivement la pâte avec les mains, jusqu'à ce qu'elle se détache complètement de la terrine; lui mêler alors 600 grammes de farine, peu à peu; 300 grammes de raisins de Corinthe, autant de Smyrne, autant de Malaga, sans pépins.

Couvrir la pâte, la faire revenir 2 à 3 heures à température de la cuisine. La sortir alors de la terrine, la *rompre* avec les mains, sur la table farinée, en la moulant. En retirer une petite partie pour former des cordons; mettre le reste dans un grand plafond à rebords, beurré. Aplanir la pâte avec les mains, en humecter le dessus, le décorer avec les cordons de pâte en formant une rosace.

Couvrir la pâte, la laisser revenir trois quarts d'heure; la dorer au pinceau, a saupoudrer avec des amandes hachées, mêlées avec du sucre; cuire à four doux, de belle couleur. Démouler, laisser refroidir; orner le tour du gâteau avec quelques roses en sucre, le dresser sur serviette.

Gâteau des Rois, à la bordelaise.

600 grammes de farine, 175 grammes de sucre, 175 grammes de beurre, 225 grammes de levain de pain, 8 œufs entiers, 25 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger, 1 décilitre d'eau tiède, un grain de sel. — Opérer dans un lieu chaud.

Prendre le levain chez le boulanger; l'alléger avec un peu de lait tiède ; l placer dans une terrine, le couvrir, le tenir à température douce, le *rompre* ou le *rafraîchir* deux fois, en le travaillant quelques minutes avec la main humide. — Étaler la farine en couronne, sur une table, dans un lieu chaud. Couper les œufs, les faire tiédir au bain-marie, en les battant ; les verser dans le centre de la couronne ; ajouter le levain, la moitié de l'eau tiède, la fleur d'oranger ; incorporer peu à peu les ingrédients avec le levain ; quand il ne reste plus de liquide, incorporer la moitié seulement de la farine avec le levain ; puis, ajouter le restant de l'eau et le beurre fondu ; les faire absorber au levain avant d'incorporer le restant de la farine.

Quand toute la farine est incorporée, la pâte, par le grand travail qu'elle a subi, doit se trouver très lisse et élastique : on doit pouvoir l'appuyer avec la main, sans qu'elle s'y attache.

A ce point, la mettre dans une terrine tiède, saupoudrée avec un peu de farine ; la couvrir avec un linge, la faire lever à température douce jusqu'à ce ce qu'elle soit légère : la rompre alors, en la travaillant quelques minutes avec la main ; la couvrir, la faire de nouveau lever ; et recommencer la même opération encore deux fois.

Renverser enfin la pâte sur le tour, la mouler en boule, l'abaisser, avec la main ; écarter la pâte sur le centre, afin de former une couronne. Enlever, alors la pâte avec un couvercle lisse de casserole, la poser sur un rond de fort papier beurré avec une couche de beurre battu en pommade.

Laisser revenir la pâte encore une demi-heure. La dorer, la saupoudrer avec du sucre en grain. — Prendre le gâteau sur une large pelle, le pousser adroitement à four bien chauffé, mais tombé à chaleur modérée : il faut que le papier appuie directement sur les dalles du four : 12 à 15 minutes de cuisson suffisent. — Ce gâteau est très difficile à réussir en été.

Gâteau napolitain. (Dessin 354.)

Étaler en cercle, sur la table, 250 grammes de farine ; placer sur le centre 250 grammes de beurre, autant d'amandes moulues ou finement hachées, autant de sucre pilé, un grain de sel, pincée de zeste haché, 2 œufs entiers,

2 jaunes. — Mêler d'abord le beurre, les œufs, le sucre et les amandes, puis la farine peu à peu : la pâte doi être bien lisse, peu travaillée ; la tenir sur glace une heure. Diviser la pâte en 14 parties et, avec elles, préparer 14 abaisses rondes, minces, ayant 14 à 15 centimètres de largeur ; les cuire à four modéré. — En les sortant, les couper sur la plaque, juste du diamètre voulu, à l'aide d'un patron ; les évider en anneaux, avec un coupe-pâte ; les ranger les unes sur les autres, de trois en trois ; les faire refroidir sous presse légère.

Masquer ces abaisses, une à une, d'un côté, avec de la marmelade d'abri-

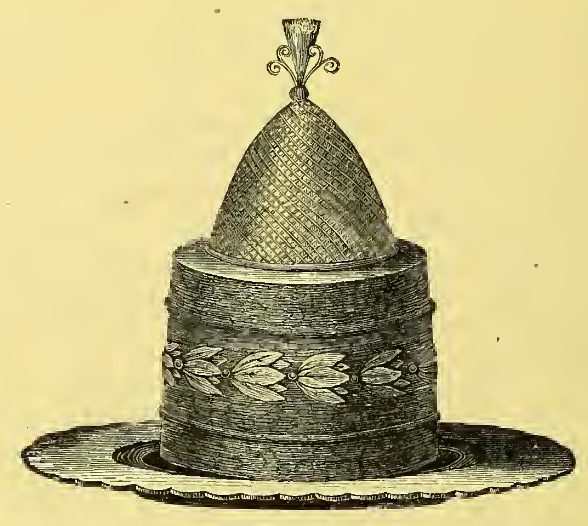


Fig. 354.

cots ; les monter les unes sur les autres, de façon à obtenir un gâteau de jolie forme, surtout bien droit. Le tenir une heure sous presse légère ; le parer ensuite tout autour, en lissant les surfaces ; puis, le placer sur une abaisse ronde, en pâte d'office, cuite, masquée de marmelade ; masquer également le gâteau, sur les côtés, avec une couche de marmelade réduite, encore tiède. — Aussitôt qu'elle est refroidie et sèche, décorer les parois du gâteau avec des ornements en pâte d'amandes ou en feuilletage *à blanc;* ce gâteau ne doit être servi que le lendemain du jour où il a été préparé.

Le dresser sur plat ou sur serviette ; emplir le vide avec de la crème fouettée, sucrée, parfumée ; le couvrir avec une petite sultane en sucre filé. — Cet ornement n'est pas indispensable.

Gâteau Frascati, chaud. (Dessin 355.)

Cuire un biscuit fin, au zeste d'orange (page 673) dans un moule à timbale rond ; le laisser rassir 5 à 6 heures; le parer ensuite ; le renverser sur un plafond, le diviser transversalement en tranches de 1 centimètre d'épaisseur ; couper ces tranches, chacune en 4 parties égales ; les ranger sur le centre d'un plat, les unes sur les autres, pour remettre le gâteau en forme, mais en ayant soin d'arroser à mesure chaque tranche avec quelques cuillerées de crème anglaise, parfumée à l'orange ; les saupoudrer aussi avec une pincée d'écorce d'orange confite, coupée en petits dés ou en julienne.



Fig. 355.

Quand le gâteau est monté, l'entourer, à sa base, avec des moitiés de pommes, en hérisson, c'est-à-dire cuites au beurre, bien entières, un peu fermes, glacées avec de la marmelade d'abricots, puis piquées avec des amandes en filets, séchées au four, saupoudrées avec du sucre, puis glacées à la salamandre. Poser aussi une demi-pomme sur le haut ; envoyer le gâteau en même temps qu'une saucière de crème anglaise.

Gâteau moka, à l'ancienne.

Préparer en terrine, à la spatule, un appareil de biscuit, avec 500 grammes sucre en poudre, 250 grammes belle farine, 16 jaunes, 10 blancs fouettés, grain de sel, une cuillerée bonne essence de café. Cuire le biscuit à four doux dans un moule à cylindre beurré, glacé; quand il est sorti du four, le laisser refroidir.

Monter 4 blancs d'œuf; quand ils sont fermes, leur incorporer 200 grammes sucre en poudre; fouetter l'appareil sur feu très doux jusqu'à ce qu'il soit

bien lié ; le faire refroidir à moitié, sans cesser de le travailler ; lui mêler alors la valeur d'un quart de verre d'infusion de café, très concentrée, ou quelques cuillerées d'essence de café : l'appareil doit prendre une teinte foncée.

Faire ramollir 200 grammes de beurre fin, en le maniant dans un linge ; le déposer dans une terrine tiède, le travailler avec une cuiller. Quand il est en crème, lui incorporer, peu à peu, l'appareil au café.

Quand le gâteau est refroidi, le couper droit, le diviser en tranches transversales et minces ; masquer chaque tranche avec une couche d'appareil, en reformant le gâteau ; le masquer tout autour et en dessus avec une couche d'appareil ; lisser les surfaces, le décorer, le glisser sur une serviette pliée ; garnir le centre avec le restant de l'appareil.

Gâteaux aux pommes, à l'allemande.

Couper en quartiers, 6 pommes de reinette ; les peler, les parer, les émincer ; les mettre dans une casserole avec 200 grammes de beurre fondu, les faire sauter à feu vif, jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes ; les retirer aussitôt.

Déposer 100 grammes de farine, dans une terrine ; la délayer avec un verre de crème froide et 4 ou 5 œufs entiers ; fouetter l'appareil, le passer au tamis ; lui mêler 3 cuillerées de sucre, 3 cuillerées de beurre fondu, un peu de zeste d'orange, un grain de sel.

Beurrer largement une casserole plate ; mêler les pommes avec l'appareil préparé, verser celui-ci dans la casserole. Cuire le gâteau 50 à 60 minutes, à four doux.

Aussitôt qu'il est raffermi et un peu sec, le saupoudrer largement avec du sucre en poudre ; 10 minutes après, le retirer du four ; le diviser en carrés longs ; les enlever à l'aide d'une palette, les dresser sur une serviette pliée.

Gâteaux du ramazan, à la turque (*malibe*).

Mettre dans une terrine, 250 grammes de farine de riz, et 2 cuillerées de fécule ; les délayer avec 2 verres de lait ; lier la bouillie sur feu, en tournant ; la passer dans une casserole ; la cuire un quart d'heure, à feu modéré ; la sucrer convenablement, la faire réduire vivement, 7 à 8 minutes ; lui mêler alors quelques gouttes d'essence de rose ou de jasmin, la verser sur un plafond, préalablement humecté à l'eau froide, en lui donnant à peu près l'épaisseur de 2 centimètres ; lisser les surfaces. Tenir l'appareil sur glace.

Quand l'appareil est refroidi, le saupoudrer avec du sucre fin, le distribuer en morceaux ronds, carrés ou en losanges.

Gâteaux à l'anis.

Battre 5 œufs entiers, avec 500 grammes de sucre; quand l'appareil est mousseux, lui incorporer 400 grammes de farine et une pincée d'anis : le prendre par petites parties, avec une cuiller, coucher celles-ci à la poche, en ronds, à distance, sur une plaque beurrée et farinée ; tenir la plaque 25 minutes à l'étuve douce ; cuire les gâteaux à four modéré.

Corbeille en nougat, garnie de crème. (Dessin 356.)

Avec 300 grammes de sucre, 600 grammes d'amandes émincées ou en dés, séchées, le suc de 2 citrons ou une cuillerée de vinaigre blanc, préparer du beau nougat, de nuance claire. Avec les deux tiers de ce nougat, foncer mince,

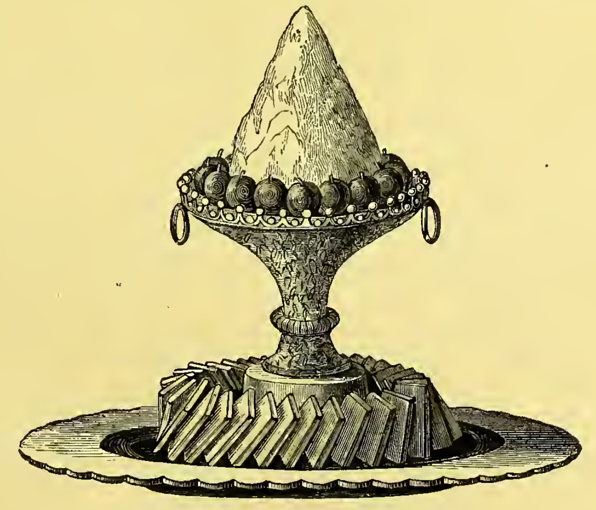


Fig. 356.

un moule à corbeille, en 2 pièces, légèrement huilé. Laisser bien refroidir le nougat avant de le démouler.

Avec le surplus du nougat, foncer un petit moule bas, à charlotte, pour former la base de la corbeille ; collez-les ensemble. Ornez le haut de la corbeille avec une bordure en relief, formée en pâte d'amandes et 2 anneaux en sucre blanc. Sur le tour intérieur, coller une chaîne de jolies reines-claudes d'égale grosseur, préalablement glacées au *cassé*, en les trempant à mesure dans du sucre cuit, afin de les coller.

Collez la corbeille sur le centre d'un plat ; entourez-en la base avec une couronne de jolis petits gâteaux. Au derniermoment, emplissez le vide de la

corbeille avec une crème plombière, aux amandes et vanille, en la dressant en pointe.

Gâteau Saint-Amand. (Dessin 357.)

Faire chauffer 350 grammes de beurre, dans une terrine ; en prendre le quart dans une petite casserole.

Avec 15 à 20 grammes de levûre, les trois quarts d'un verre de lait tiède, former un levain. Couvrir la casserole, la tenir à l'étuve jusqu'à ce que la pâte soit montée du double.

Avec la main, faire un creux dans le restant de la farine; dans ce creux, placer 3 jaunes et un œuf entier, 4 cuillerées de crème tiède, 100 grammes de beurre, une pincée de sel, 4 ou 5 cuillerées de sucre vanillé.

Mêler le beurre, la crème et les œufs; incorporer la farine peu à peu, en tenant la pâte ferme. La travailler vigoureusement 10 à 12 minutes; ajouter 2 œufs entiers, un à un ; quand ils sont incorporés, mêler le levain à la pâte ; travailler celle-ci quelques minutes; lui incorporer encore 100 grammes de beurre ; couvrir la pâte, la faire lever une heure et demie, à température douce. La retirer, la *rompre* avec la main; quand elle est froide, lui mêler un verre ou deux de crème fouettée.

Beurrer un grand moule à bordure, à fond bombé ; l'emplir aux trois quarts avec la pâte, par couches, en alternant chaque couche avec des marrons confits, bien égouttés, divisés.



Fig. 357.

Poser le moule sur une plaque, faire lever la pâte 20 minutes. Entourer les bords du moule avec une bande de papier beurré ; cuire le gâteau 40 à 50 minutes, à four modéré.

En le sortant du four, l'imbiber avec un décilitre de sirop de marrons, vanillé, chaud, mêlé, au dernier moment, avec 4 cuillerées de marasquin.

Laisser refroidir le gâteau ; le dresser sur un plat froid ; garnir le centre avec une glace à la purée de marrons, finie avec de la crème fouettée. Entourer la glace avec une couronne de feuilles d'angélique, coupées en pointe, et la base du gâteau, avec une couronne de reines-claudes.

Gâteau mille-feuille, à la bavaroise.

Prendre 5 à 600 grammes du feuilletage à 8 tours ; diviser la pâte en 12 parties de la grosseur d'un œuf ; les abaisser en abaisses rondes et minces ; les ranger sur des plaques, les couper avec un moule à charlotte. Les dorer, les piquer, cuire à four chaud.

En les sortant du four, les tenir sous presse legere, simplement pour les égaliser. Quand elles sont froides, les masquer tour à tour avec une couche d'appareil bavarois, à la vanille ; les couper chacune en 4 parties, les monter régulièrement les unes sur les autres. Masquer le gâteau avec une couche d'appareil, le tenir sur glace une demi-heure ; le saupoudrer avec des pistaches hachées, avant de le servir.

Gâteau Héloïse.

Préparer un appareil à biscuit de Savoie (page 675) ; le cuire dans un moule à timbale.

Mêler 10 jaunes d'œuf dans une casserole, avec 200 grammes de sucre, 125 grammes de beurre ; lier la crème, sur feu, en la tournant, sans la faire bouillir ; la retirer, lui mêler 2 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger.

Quand le biscuit est rassi, le couper droit ; l'émincer en tranches transversales, le reformer, en masquant chaque tranche avec une couche de la crème préparée. Quand il est monté, le poser sur une grille ; le masquer entièrement avec une glace crue, à l'orange, préparée avec de l'eau, de la glace de sucre, et zeste râpé ; le dresser sur serviette pliée.

Gâteaux de Milan.

Travailler dans une terrine 125 grammes de sucre avec 2 œufs et 2 jaunes, comme pour biscuit. Quand l'appareil est mousseux, ajouter 2 cuillerées d'amandes moulues, puis 125 grammes de beurre fondu. Travailler encore l'appareil 3 minutes ; lui incorporer 250 grammes de farine et 4 cuillerées de cédrat confit ; la pâte doit être ferme.

La prendre avec une cuiller, par parties de la grosseur d'une noix, les dé-

poser sur la table légèrement farinée, les rouler avec la main, les arrondir, les ranger à mesure sur une plaque, à distance ; les cuire 14 à 15 minutes à four modéré. — Cet appareil donne 24 gâteaux.

Gâteau Génois. (Dessin 358.)

Travailler, dans une terrine, à l'aide d'une cuiller, 500 grammes de sucre en poudre, avec 500 grammes d'œufs (blancs et jaunes), un grain de sel, le zeste râpé d'une orange. — Quand l'appareil est mousseux, lui incorporer 500 grammes de farine tamisée, puis 500 grammes de beurre fondu, épuré et presque froid. — Étaler cet appareil sur 2 plaques beurrées et farinées, en lui donnant l'épaisseur d'un demi-centimètre ; le cuire à four doux.

Préparer un patron en carton, de ferme hexagone. En sortant la génoise du four, couper sur sa surface, à l'aide du carton, une douzaine d'abaisses hexagones ; les vider sur le centre avec le plus grand coupe-pâte uni, les placer les unes sur les autres, de trois en trois. — Prendre ensuite ces abaisses, les poser tour à tour sur un moule à charlotte renversé, les masquer avec une couche de marmelade d'abricots, et, sur celle-ci, poser une autre abaisse, en faisant bien rapporter les angles ; la masquer aussi avec de la marmelade. Continuer

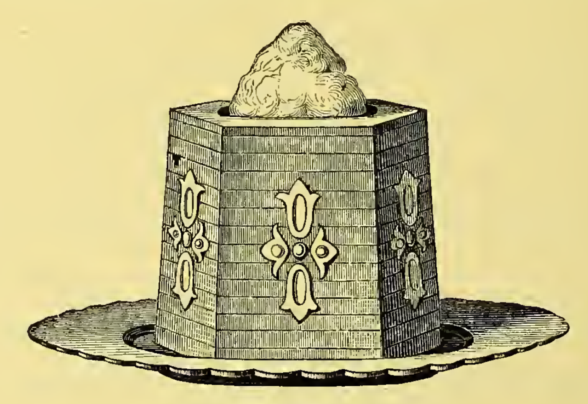


Fig. 358.

à monter le gâteau à hauteur voulue ; le parer régulièrement sur les contours ; masquer ceux-ci, ainsi que le dessus, avec de la marmelade bien réduite et tiède, de façon qu'en séchant, elle puisse prendre de la consistance et du brillant. — Décorer les 6 faces avec un ornement en fruits confits ou en feuilletage à *blanc ;* glisser le gâteau sur une serviette pliée. — Au moment de servir, emplir le vide avec une glace à l'orange, délicate et moelleuse.

Cambridge cake.

Travailler, sur la table, 500 grammes de farine, avec 250 grammes de beurre ; quand la pâte est lisse, ajouter 250 grammes de sucre, 2 œufs entiers et gros comme 2 têtes d'épingle d'ammoniaque. Travailler vigoureusement la pâte : elle doit être légèrement ferme : l'abaisser de l'épaisseur d'un tiers de centimètre, la couper avec un coupe-pâte rond; pincer alors les gâteaux tout autour, les rayer en dessus avec la pointe d'un petit couteau; les ranger sur une plaque, les dorer, les cuire à four modéré : ils doivent rester blonds.

Blanc-manger à la russe.

Prendre la valeur d'un demi-litre de lait d'amandes, sucré, parfumé au zeste d'orange ; lui mêler 6 feuilles de gélatine dissoute ; le verser dans un poêlon, le lier sur glace, en le tournant; lui incorporer alors 2 ou 3 verres de crème fouettée.

Verser l'appareil dans un moule à dôme, préalablement frappé avec de la glace pilée, salée ; fermer le moule, en luter les jointures avec de la pâte, le couvrir avec de la glace salée, le faire frapper une heure. — Laver le moule à l'eau froide, le tremper à l'eau tiède, l'essuyer ; renverser le blanc-manger sur serviette pliée, l'entourer avec de petits gâteaux, l'envoyer aussitôt.

Biscuit de Savoie à l'orange.

500 grammes sucre en poudre non déglacé, dont 50 grammes à l'orange, râpé sur zeste, 200 grammes farine et 120 grammes fécule, 16 jaunes, 16 blancs fouettés, grain de sel. — Cette quantité suffit pour plusieurs moules. Travailler le sucre et les jaunes dans une terrine avec une spatule; quand l'appareil est mousseux, en mêler la moitié aux blancs fouettés, en même temps que la moitié de la fécule et farine, en les tamisant; mêler ensuite l'appareil des blancs avec le restant des jaunes et le restant de la farine, en ayant soin de ne pas corder l'appareil.

Chauffer un moule à biscuit, propre, bien sec à l'intérieur; le beurrer avec de la graisse de rognons de veau, dissoute, bien chaude. Égoutter le moule, en le renversant, le glacer ensuite avec de la glace de sucre, mêlée avec une égale quantité de fécule. Remplir le moule, aux trois quarts, avec l'appareil, en ayant soin cependant de le monter jusqu'aux bords, en l'appuyant

contre les parois, à l'aide d'une cuiller. — Avec ce soin, le biscuit se colore d'une égale nuance en bas comme en haut. Poser le moule sur un plafond couvert avec une couche de cendres, le pousser à four doux, le cuire une heure; le laisser refroidir; le couper droit en dessous pour le poser d'aplomb; le dresser sur serviette, au naturel s'il est de belle nuance, ou glacé à l'orange.

Biscuit au madère.

Travailler, dans une terrine, 250 grammes de sucre, avec 5 œufs entiers. Quand l'appareil est mousseux, ajouter 100 grammes d'écorces d'orange, confites, hachées, un demi-verre de madère, une pincée de carbonnade, 250 grammes de farine et 190 grammes de beurre à demi fondu, mais froid. Cuire le biscuit à four modéré, dans un moule plat, beurré, empli aux trois quarts.

Biscuit au beurre.

Déposer dans une bassine, 250 grammes de sucre, 7 jaunes, un œuf entier, grain de sel, zeste de citron haché; travailler l'appareil jusqu'à ce qu'il soit mousseux et léger. Incorporer alors 8 blancs d'œuf fouettés, en même temps que 250 grammes de farine tamisée, bien sèche, mais par petite quantité à la fois, en l'alternant avec 250 grammes de beurre fondu, épuré et froid. Avec cet appareil, emplir un moule à biscuit, beurré et fariné. Cuire le biscuit à four modéré, le démouler, le laisser refroidir, le dresser sur une serviette pliée.

Biscuit à l'espagnole.

Préparer un appareil de biscuit à l'orange (page 675) dans les proportions de 500 grammes de sucre, 140 grammes de fécule et 140 de farine, 14 œufs, un grain de sel et zestes. — Cuire le biscuit dans un moule à dôme; en le sortant du four, le couper droit sur le haut, l'imbiber, peu à peu, avec la valeur d'un grand verre de xérès ou de bon malaga; le démouler sur plat et l'imbiber aussi, avec le vin, sur les surfaces. Le masquer entièrement avec une couche d'œufs filés. Envoyer séparément une saucière de marmelade d'abricots, allégée avec du xérès.

Côtelettes en chaufroix. (Dessin 359.)

Cuire un appareil de biscuit punch, ou du biscuit aux amandes, dans une

plaque beurrée, en lui donnant l'épaisseur de 2 centimètres et demi. Quand le biscuit est refroidi, couper sur sa surface une douzaine de gâteaux en forme de côtelette, soit avec la pointe d'un petit couteau, soit à l'aide d'un coupe-pâte ayant cette forme; si on les coupe au couteau, il est bon d'opérer à l'aide d'un patron en carton, de façon à pouvoir les obtenir tout à fait d'égale dimension.

Parer les côtelettes de jolie forme; les cerner en dessus, toutes dans le même sens; les creuser légèrement; emplir alors le vide avec de la frangipane aux zestes et aux amandes; la lisser à niveau du biscuit en la faisant légèrement bomber sur le centre; laisser sécher cette crème une heure.

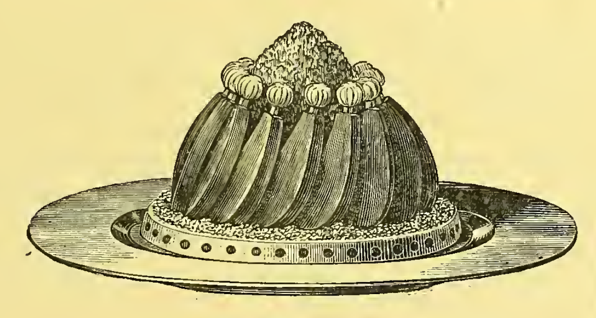


Fig. 359.

Masquer ensuite la surface des côtelettes, autour et en dessus avec une mince couche de marmelade d'abricots; la laisser sécher un quart d'heure à l'air. — Napper les gâteaux avec une glace préparée avec de la glace de sucre, étendue avec un peu de rhum et du sirop au caramel pour lui donner une légère teinte brune, imitant celle de la sauce chaufroix.

A mesure que les côtelettes sont nappées, les ranger sur une grille pour faire sécher la glace.

Sur le même biscuit, couper une abaisse ronde, ayant 2 à 3 centimètres d'épaisseur; sur le centre de cette abaisse, coller un support également en biscuit, de 6 à 7 centimètres de haut, de façon à former gradin. Masquer l'abaisse et son support avec une glace blanche, au rhum; décorer le pourtour de l'abaisse avec des détails en fruits confits.

Papilloter les côtelettes, les dresser presque debout, en couronne, sur l'abaisse inférieure, en les appuyant contre le support; les entourer, à leur base, avec un cordon de gelée à l'orange, hachée, poussée à la poche; avec de cette même gelée hachée, emplir le vide formé par la couronne des côtelettes.

Pommes à la florentine.

Peler 7 ou 8 bonnes pommes de reinette; les vider avec un tube à colonne,

les faire cuire dans un sirop léger, acidulé, en les tenant un peu fermes et bien entières. Les égoutter; puis emplir le vide avec du riz sucré; masquer celui-ci avec de la marmelade d'abricots.

Étaler sur un plat, une couche de purée de marrons, un peu ferme, sucrée, vanillée, finie avec un morceau de beurre et quelques jaunes d'œuf. Dresser les pommes sur cette couche, les glacer au pinceau avec de la marmelade d'abricots; les chauffer quelques minutes au four. En les sortant, les saupoudrer avec des pistaches hachées.

Riz au lait, à l'espagnole.

Laver 500 grammes de riz; le faire blanchir, l'égoutter, et finir de le cuire dans du lait. Le tenir sur feu jusqu'à ce qu'il soit bien tendre, mais non pâteux; le sucrer en dernier lieu.

Quand il est à point, le dresser sur plat creux; le lisser plat, et, sur sa surface, poser un papier découpé à jour, beurré, formant un ornement quelconque; saupoudrer ensuite le papier avec de la cannelle en poudre, mêlée avec du sucre, de façon qu'en retirant le papier, le dessin découpé sur celui-ci, reste bien tracé et visible sur la surface du riz.

Riz au lait, à la suédoise.

Ce riz au lait est un mets national de la Suède. — Préparer un riz au lait; quand il est à point, le finir avec un morceau de beurre fin; en dresser une couche sur plat, la saupoudrer avec du sucre, et glacer celui-ci à l'aide d'une pelle rougie; saupoudrer le sucre avec une pincée de poudre de cannelle et dresser une autre couche de riz sur la première; le glacer encore; continuer ainsi jusqu'à ce que le riz soit épuisé; le glacer aussi en dessus.

Riz à la béarnaise.

Faire blanchir 250 grammes de riz pendant 6 à 7 minutes. L'égoutter, le remettre dans la casserole, le mouiller avec du lait chaud, le faire cuire à feu modéré. Quand il est bien tendre et à sec, le sucrer; le couvrir, le tenir ainsi jusqu'à ce qu'il soit à peu près refroidi. Lui mêler alors 2 ou 3 décilitres de crème anglaise, au marasquin.

D'autre part, poser un moule à dôme sur une couche de glace pilée, salée; couvrir le moule, l'entourer aussi avec de la glace. Quand il est bien frappé, ranger le riz dans le vide, par couches, en le saupoudrant avec des

fruits confits, coupés en gros dés, lavés à l'eau tiède, macérés une heure dans du marasquin.

Quand le moule est plein, le couvrir, d'abord, avec un rond de papier dépassant les bords, puis avec son couvercle; mastiquer les jointures avec du beurre ou de la pâte; laisser frapper l'appareil une heure.

Au moment de servir, laver vivement le moule à l'eau tiède, l'essuyer, et renverser le riz sur plat froid.

Mantecados à l'espagnole.

A 500 grammes de bon saindoux[1] blanc et ferme, sans odeur, mêler d'abord 350 grammes de sucre en poudre, 2 cuillerées de sésame torréfié, broyé, pincée de cannelle en poudre, puis de la belle farine de froment autant qu'il en faut pour obtenir une pâte consistante.

Diviser cette pâte en parties de la grosseur d'une noix; les rouler dans les mains de forme ronde, les ranger à distance sur une plaque couverte de papier; les cuire à four modéré jusqu'à ce qu'elles soient de couleur blonde. Les sortir alors. — Servir ces gâteaux chauds ou froids.

Couques hollandaises.

Un simple et bon gâteau que je recommande pour servir avec les entremets, avec les glaces ou avec le thé.

Préparer 500 grammes de feuilletage, avec trois quarts de beurre et 500 grammes de farine ; lui donner 6 tours. Quand il est reposé, abaisser la pâte de l'épaisseur d'un centimètre ; la diviser en abaisses de 5 à 6 centimètres de diamètre, avec un coupe-pâte cannelé, comme pour de grosses bouchées.

Étaler une couche de sucre en poudre sur la table. Prendre les ronds de pâte, un à un, les appuyer d'un côté sur la farine, et de l'autre sur le sucre en poudre ; les poser sur la table de ce côté ; abaisser tour à tour ces ronds, en les allongeant et leur donnant la longueur de 10 centimètres ; les poser alors sur une plaque, en les appuyant du côté fariné, poudrer avec amandes grillées, écrasées; four modéré.

Boules de neige. (Dessins 360, 361.)

Pour préparer cet entremets, il faut disposer de 2 ou 3 moules en fer-blanc, à

1. En Espagne le saindoux est généralement de qualité supérieure ; dans certaines contrées on l'emploie pour faire du feuilletage.

charnières, de la grosseur d'une orange ; percés de petits trous, dans le genre représenté par le dessin 362.

Tamiser 200 grammes de farine ; l'étaler en couronne, sur la table ; mettre dans le centre un demi-verre de vin blanc, 3 jaunes d'œuf, une cuillerée de

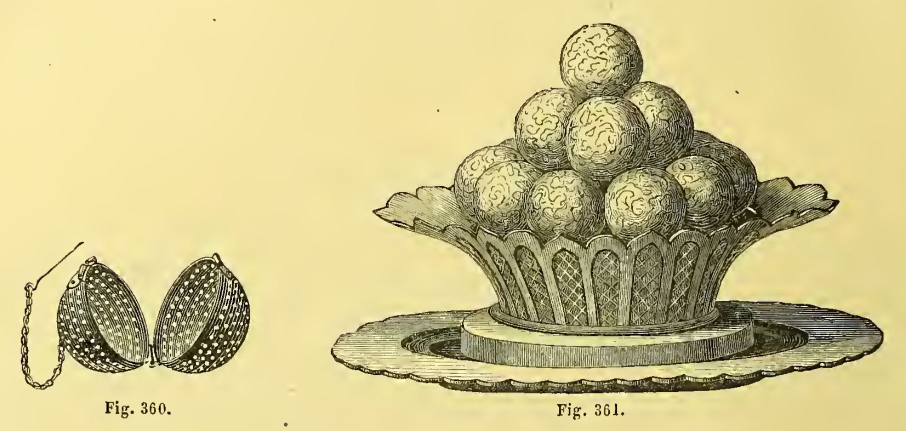


Fig. 360. Fig. 361.

sucre, un grain de sel ; incorporer la farine au liquide, de façon à obtenir une pâte lisse, de même consistance que la pâte à nouille. La tourrer à 6 tours, en procédant comme pour le feuilletage. La diviser en 12 parties ; les abaisser au rouleau, en abaisses minces et rondes. Ciseler alors la pâte, en bandes étroites, à l'aide d'une roulette, mais sans arriver jusqu'aux bords de l'abaisse ; enlever celle-ci avec le manche d'une cuiller en bois, en introduisant ce manche entre les bandes coupées ; laisser tomber cette pâte dans le moule, fermer celui-ci avec la charnière qui lui adhère ; le plonger à friture chaude ; 5 à 6 minutes après, égoutter les boules sur un tamis, les ouvrir afin d'en retirer les beignets : les rouler dans du sucre en poudre, vanillé ; les dresser en buisson dans une petite corbeille en pâte d'office ou simplement sur serviette.

Pain de marrons, à la viennoise.

Incruster sur glace un moule à dôme plus large que haut.

Prendre la valeur d'un demi-litre de purée de marrons, cuits avec un morceau de vanille ; l'étendre avec du sirop vanillé, la passer à l'étamine, la coller convenablement.

Mettre une petite partie de cet appareil dans une terrine en métal mince, le tourner sur glace pour le lier ; aussitôt à point, le retirer, en verser une couche au fond du moule incrusté, en lui donnant l'épaisseur de 2 centimètres.

Quand l'appareil est raffermi, poser sur la couche un moule de même forme que le premier, mais de 2 centimètres plus étroit étamé en dehors et en dedans ; emplir le creux de ce moule avec de la glace pilée.

Lier sur glaces le restant de l'appareil, le verser entre les deux moules pour emplir le vide; le laisser raffermir. — Enlever alors le petit moule, après avoir remplacé la glace par de l'eau chaude. Emplir le vide laissé par ce moule, avec un appareil au chocolat, étendu au sirop vanillé, légèrement collé. Couvrir l'ouverture du moule avec un grand moule à charlotte rempli de glace ; le tenir ainsi une heure.

Au moment de servir l'entremets, tremper le moule à l'eau chaude, l'essuyer vivement, renverser l'entremets sur plat bien froid; le masquer alors avec une sauce au chocolat vanillé bien lisse, fouettée 10 à 12 minutes sur glace, puis mêlée avec quelques cuillerées de crème fouettée.

Cet entremets est excellent.

Flamri à l'orange.

6 décilitres de vin blanc, 4 décilitres d'eau, le suc de 4 oranges, 200 grammes de semoule fine, 220 grammes de sucre en poudre, 30 grammes de sucre d'orange, un bouquet de zeste d'orange et de citron, un grain de sel, 5 blancs fouettés.

Mettre dans une casserole le vin, l'eau, les zestes, le sel. Faire bouillir le liquide, lui incorporer 200 grammes de semoule fine, en la laissant tomber en pluie et remuant à l'endroit où elle tombe, afin d'obtenir une bouillie lisse ; la retirer sur le côté du feu, lui mêler le sucre ; la cuire 12 minutes, en remuant souvent ; ajouter alors le suc et le sucre d'orange. Aussitôt que le bouillon reprend, lui incorporer les blancs fouettés, et remuer l'appareil avec le fouet, jusqu'au moment où le premier bouillon se développe. Le retirer vivement, et avec lui, emplir un moule à gelée, préalablement trempé à l'eau froide. Faire refroidir l'entremets 4 à 5 heures, sur glace si c'est possible. Le démouler ensuite sur plat, l'arroser avec un sirop épais parfumé au zeste d'orange. — Avec cette quantité d'appareil on peut remplir 2 à 3 moules.

Kourabies à la turque.

500 grammes de belle farine, 250 grammes de sucre, 250 grammes de beurre, 6 à 7 jaunes d'œuf, demi-décilitre de lait.

Faire fondre le beurre dans une casserole, sans le chauffer trop : il doit rester crémeux ; le retirer du feu. — Mêler la farine avec le sucre, puis les mêler peu à peu avec le beurre, par cuillerées, sans cesser de travailler avec une cuiller en bois, de façon à obtenir une pâte bien mêlée et friable. La verser alors dans

une grande terrine, la travailler avec la main, en lui mêlant quelques cuillerées de lait et ensuite les jaunes, peu à peu.

Travailler la pâte 15 minutes, vigoureusement, pour la rendre lisse, en lui donnant beaucoup de corps : elle est à point quand, en en prenant une partie, et la tirant avec les mains elle forme un fil épais, semblable à du sucre *tiré* ou sucre *tors*.

La mettre sur une table, saupoudrée avec du sucre et de la farine, en former une sorte de boudin de l'épaisseur de 3 centimètres ; couper ce boudin en biais, avec un couteau, en passant chaque fois la lame dans de la farine.

Prendre très délicatement les morceaux coupés ; les ranger à petite distanee sur une plaque légèrement beurrée. Cuire à four doux une demi-heure : la pâte doit sécher sans prendre couleur.

Quand les gâteaux sont sortis du four, en humecter la surface avec un pineeau trempé dans du sucre vanillé, cuit au *lissé;* les prendre ensuite un à un, les rouler dans du sucre en poudre, les ranger sur une grille, pour les laisser sécher à l'étuve et refroidir.

En Turquie on sert ces gâteaux comme dessert.

Tailli-Kataïf à la turque.

A Constantinople, on peut acheter le kataïf confectionné : voici la manière de le préparer soi-même.

Avec 500 grammes de farine, un grain de sel, une pineée de sucre, 100 grammes de beurre fondu ou de l'huile et un peu d'eau, préparer une pâte à frire, bien lisse ; l'introduire dans des cornets en fort papier, coupés de façon à laisser passer des cordons de pâte ayant l'épaisseur d'un vermicelle ; pousser ceux-ci sur la surface d'une grande casserole plate, beurrée, placée sur feu doux et sur un trépied, sans faire toucher les cordons : beurre fondu, abondant.

Quand ils sont raffermis, les enlever à l'aide d'un écumoire ; les égoutter sur un tamis, et en pousser d'autres dans le liquide.

Quand ils sont froids, les placer dans un moule à biscuit-manqué, plat, beurré ; les arroser ensuite avec du beurre clarifié ; pousser le moule au four très doux. — Vingt minutes après, le sortir ; renverser l'entremets sur un plat, l'arroser avec un sirop épais, soit vanillé, soit à l'orange ou à la rose.

Gnoquis sucrés, à l'italienne.

Déposer 250 grammes de farine dans une casserole ; ajouter 3 œufs entiers, 2 jaunes, un grain de sel, 2 cuillerées de sucre et autant de fécule ;

délayer l'appareil avec 4 décilitres de lait et quelques cuillerées de crème ; le passer au tamis dans une casserole ; ajouter un petit morceau de beurre ; tourner l'appareil sur feu modéré pour le lier.

Aussitôt qu'il commence à faire des grumeaux, le retirer ; le travailler vigoureusement afin de le lisser ; il doit être un peu consistant.

A ce point le remettre sur le feu ; additionner encore un morceau de beurre, le faire bouillir 4 à 5 minutes sans cesser de le travailler. Le verser alors dans une terrine ; lui incorporer 2 jaunes d'œuf crus, une pincée de zeste d'orange, râpé ; le prendre avec une cuiller, par petites parties, les déposer sur la table farinée, les rouler en boule avec la main, puis les aplatir avec la lame d'un couteau.

Dix minutes avant de servir, plonger les gnoquis à l'eau bouillante ; leur donner 2 minutes d'ébullition ; les retirer du feu. Cinq minutes après, les égoutter à l'écumoire, sur un tamis ; les dresser sur un plat, par couches, les saupoudrer avec du sucre à la cannelle, les masquer avec 3 cuillerées de panure blanche, cuite au beurre ; les arroser en outre avec du beurre cuit à la noisette.

Nougat rose, de Provence.

Dans le midi de la France, le nougat est très recherché par toutes les classes de la population ; il n'est pas de festins, où cette friandise ne figure. On fait donc beaucoup de nougat en Provence, et généralement on le prépare en toute perfection.

Il y a deux espèces de nougats, le blanc et le brun ; le premier est le plus distingué ; le brun est le nougat populaire. Celui que je vais décrire est une innovation récente d'un grand mérite, de confection simple, donnant néanmoins d'excellents résultats ; j'espère que les cuisiniers et les pâtissiers sauront le mettre à profit.

Monder 2 kilogrammes de petites amandes douces, les faire bien sécher ; les tenir au chaud. — Mettre dans une bassine, un kilogramme de sucre pilé, non déglacé ; lui mêler 400 grammes de miel blanc ; poser la bassine sur feu, cuire le liquide, en l'écumant ; au premier bouillon, ajouter 4 cuillerées de sirop de froment et quelques gouttes d'acide citrique. Quand le sucre est arrivé au degré du *cassé*, le retirer, le parfumer à l'essence de *néroli ;* ajouter quelques gouttes de carmin végétal, pour le rougir légèrement ; le verser sur un marbre huilé ; à l'aide d'une palette, le ramener alors vers le centre jusqu'à ce qu'il forme une masse malléable.

Prendre aussitôt l'appareil avec les mains pour le tirer 2 minutes, comme on tire du sucre *tors*, à deux personnes, mais vivement, sans le laisser

refroidir. Lui mêler alors les amandes chaudes et 2 poignées de pistaches mondées ; le ranger dans une caisse en bois, à rainures, de forme basse, carrée, foncée à l'intérieur avec de larges bandes d'hostie. Égaliser le nougat en dessus, en lui donnant l'épaisseur de 3 à 4 centimètres ; le masquer aussi avec des hosties : appliquer sur sa surface le couvercle de la caisse ; charger ce couvercle avec un poids suffisant, afin de bien presser le nougat.

Dix minutes après, démonter la presse, distribuer le nougat *en barres*, c'est-à-dire en carrés longs, en le coupant avec un gros couteau, en forme de demi-lune.

Lemoncher cakes, à l'anglaise.

500 grammes de farine, 2 grammes acide muriatique, 2 grammes bi-carbonate de soude, 100 grammes de sucre en poudre, 100 de beurre, 125 grammes de raisins de Corinthe, 6 décilitres de lait.

Faire la détrempe sur le tour; l'abaisser, détailler les gâteaux au coupe-pâte ; les ranger sur plaque, les cuire à four vif.

Unfermented cakes, à l'anglaise.

500 grammes de farine, 3 grammes bi-carbonate de soude, 3 grammes acide muriatique, 50 grammes sucre, 50 grammes beurre, 6 décilitres de lait, 150 grammes de raisins noirs, de Corinthe.

Mêler le beurre, le bi-carbonate et la farine. Faire fondre le sucre dans le lait, et mettre l'acide dedans; ajouter les raisins, incorporer le liquide à la farine, de façon à obtenir une pâte lisse ; l'abaisser ; couper ensuite les gâteaux ; les ranger sur plaque beurrée, les cuire à four chaud.

Nice plum cake, à l'anglaise.

Délayer 500 grammes de farine avec 3 œufs entiers et 2 à 3 décilitres de lait ; ajouter un grain de sel et 8 grammes de bi-carbonate de soude. Faire une pâte lisse ; la cuire dans un moule large et plat, beurré.

Soda cake, à l'anglaise.

Préparer une pâte, sur la table, avec 500 grammes de farine, 500 grammes de beurre, 500 grammes de sucre en poudre, 8 jaunes d'œufs, 125 grammes d'amandes douces et 50 grammes d'amères, pilées; 125 grammes de cédrat confit, coupé; un grain de sel, 2 cuillerées de soda en poudre.

Abaisser la pâte, cuire sur plaque, à four doux, environ une heure et demie; couper ensuite les gâteaux, en forme de carré long.

Pound cake, à l'anglaise.

300 grammes de beurre, 6 œufs, 300 grammes de sucre, 300 grammes de farine, un grain de sel, zeste râpé sur le sucre.

Travailler les œufs et le sucre comme pour biscuit; quand l'appareil est mousseux, ajouter la farine tamisée, le beurre froid, fondu, le sel. Cuire dans des moules beurrés, ou sur plaque couverte de papier.

Lemon buns, à l'anglaise.

Faire une pâte avec 500 grammes de farine, 125 grammes de beurre, 125 grammes de sucre, un œuf; ajouter 3 grammes de bi-carbonate de soude, 3 grammes acide muriatique et 8 gouttes d'essence de citron. Avec cette pâte, préparer 20 buns ; cuire à four chaud, 15 minutes.

Cheese cake, à l'anglaise.

Foncer des moules à tartelette avec des rognures de feuilletage ; piquer la pâte. — Piler 250 grammes de fromage blanc, bien égoutté, avec 150 grammes de beurre, 6 à 7 jaunes d'œuf ; assaisonner avec sel et sucre, passer au tamis.

Avec cet appareil, emplir les moules ; lisser avec le couteau et poser sur le centre une mince tranche de cédrat confit. Cuire 25 à 30 minutes.

Zellender cake, à l'anglaise.

Préparer une pâte avec 1 litre de farine, 4 œufs, 50 grammes de beurre, autant de saindoux, sel et demi-litre de lait. Avec cette pâte, former des petites galettes ; les ranger sur plaque beurrée ; les cuire à four chaud.

Muffings à l'anglaise.

En Angleterre on sert ces gâteaux sans sucre, avec le thé. A Londres, les boulangers les vendent chauds ; on les vend même dans les rues. — Pour les manger, on les coupe en deux sur le travers, et on les fait griller du côté coupé ; on les beurre vivement et on accouple les deux parties.

Beurrer des cercles en fer-blanc, sans fond, exactement de la largeur et

hauteur du plus grand coupe-pâte de la boîte unie, dont on se sert en pâtisserie. Les ranger sur plaque, à petite distance.

Tamiser 500 grammes de farine dans une terrine. — Délayer 15 grammes de levûre avec 3 décilitres de lait ; incorporer peu à peu la farine au liquide, en ajoutant 2 décilitres de lait, de façon à obtenir une pâte légère, surtout lisse ; ajouter une pincée de sel, couvrir la pâte, la faire lever du double de son volume, à l'étuve tiède.

Placer alors la pâte sur la table farinée pour la diviser en parties égales, de la grosseur d'une mandarine. Mouler ces parties en boule ; les poser dans les cercles beurrés ; couvrir ceux-ci avec un linge, faire revenir la pâte à température de la cuisine, jusqu'à ce qu'elle devienne molle et élastique au toucher. Cuire alors les gâteaux à four doux, en les tenant blancs, sans couleur.

Semmel nudeln, à l'allemande.

Sur la mie d'un pain de cuisine, couper des tranches d'un centimètre d'épaisseur ; sur ces tranches, couper des ronds avec un coupe-pâte de 6 centimètres de diamètre ; les ranger dans un plat, les arroser avec un mélange de jaunes d'œuf , de crème crue et sucre en poudre, battu et passé au tamis.

Quand les ronds sont bien imbibés, les placer sur un tamis pour les faire égoutter. Les tremper dans des œufs battus, les ranger ensuite dans un sautoir, avec du beurre fondu, les faire colorer sur feu doux, en les retournant.

Les couper avec le même coupe-pâte, les retourner, les arroser avec un peu de crème, les faire sécher à four doux et à couvert.

En les sortant, les saupoudrer avec du sucre, les dresser ; servir en même temps une purée de cerises, à la cannelle.

Lekerlets de Bâle.

1 kilogramme de miel, 1 kilogramme et demi de farine, 500 grammes sucre en poudre, 500 grammes amandes hachées, 250 grammes cédrat coupé en dés fins, 250 grammes écorces confites d'orange et de citron ; 30 grammes cannelle en poudre, 20 grammes girofle, 50 grammes potasse, zestes, un grain de sel.

Chauffer et écumer le miel, le retirer, le laisser refroidir à moitié ; lui incorporer peu à peu la farine, les amandes, le sucre, fruits confits et épices, sel, zestes râpés, puis la potasse délayée avec 2 ou 3 jaunes d'œuf.

Former du tout une pâte ferme ; la mettre dans une terrine, la couvrir, la laisser reposer 48 heures dans un lieu sec.

Diviser ensuite la pâte, en parties de 3 à 400 grammes ; en former de gros boudins, les abaisser tour à tour, très minces, au rouleau, sur la table farinée. Enrouler l'abaisse au rouleau, pour l'enlever; l'étaler sur une plaque légèrement beurrée, en lui donnant la forme de carré long, bien régulier.

Laisser reposer la pâte une heure ; puis la couper simplement en bandes de 5 à 6 centimètres de large, avec la pointe du couteau, sans la diviser. Les couper ensuite transversalement en leur donnant la longueur de 7 à 8 centimètres.

Cuire l'appareil 10 à 12 minutes, à four modéré ; 5 minutes après que les plaques sont sorties du four, glacer superficiellement les gâteaux, au pinceau, avec du sucre au *lissé*. Les remettre 2 secondes au four, les retirer aussitôt ; les laisser à peu près refroidir. Détacher alors les gâteaux avec la lame du couteau, pour les ranger sur une grille ; les faire tout à fait refroidir. Les conserver en lieu sec, les servir seulement 3 semaines après.

Croustade de fruits, à la viennoise. (Dessin 362.)

Avec de la pâte à tartelette, foncer un cercle à flan, cannelé, ou un moule à pâté-chaud de forme basse; décorer la crête des bords avec des feuilles en pâte ;

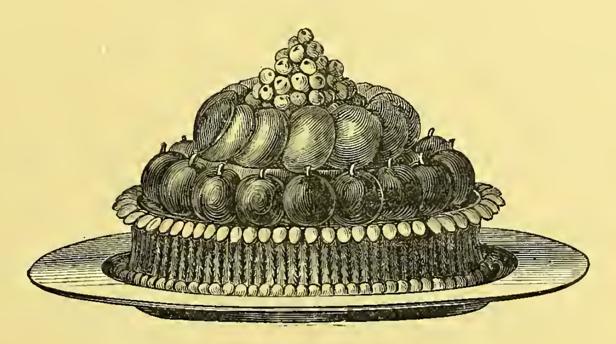


Fig. 362.

les dorer ; masquer ensuite les parois et le fond de la caisse avec du papier beurré; emplir le vide, soit avec des noyaux de cerises, secs, soit avec de la farine ordinaire : c'est ce qu'on appelle cuire une croûte *à blanc ;* la pousser à four modéré.

Quarante minutes après, la retirer, la vider. Quand elle est froide, en masquer l'intérieur avec une couche de marmelade d'abricots.

Un quart d'heure avant de servir, dresser la croûte sur plat; emplir le vide avec un appareil bavarois, au riz et au lait d'amandes, lié au moment sur glace, en le dressant par couches alternées avec de la marmelade, et le faisant bom-

ber sur le milieu ; laisser raffermir l'appareil sur glace, quelques minutes ; l'entourer ensuite avec une couronne de reines-claudes et une couronne de moitiés de pêches, cuites comme pour compote ; garnir le vide de la couronne avec des cerises mi-sucre ou des fraises crues. Napper les fruits au pinceau, avec leur sirop réduit à point.

Moscovite au champagne.

Laver à l'eau tiède, des fruits confits variés ; les éponger, les couper en dés ; les déposer dans une terrine, les arroser avec le quart d'un verre de cognac ; les faire macérer une heure.

Verser dans une terrine la valeur de 5 feuilles de gélatine clarifiée ; lui mêler le quart d'un verre de sirop parfumé à l'orange, 1 décilitre de suc de citron, autant de sirop d'ananas, et enfin, la valeur d'une demi-bouteille de champagne.

Verser cet appareil dans une petite sorbetière frappée, à moitié seulement de la dose ordinaire ; faire prendre l'appareil, le travailler sans discontinuer, jusqu'à ce qu'il soit mousseux et élastique ; lui mêler le salpicon de fruits, égoutté ; le prendre avec une grande cuiller, et avec lui, emplir un moule à gelée, frappé au sel depuis un quart d'heure.

A défaut de couvercle pour fermer le moule, le couvrir avec un rond de papier, puis avec une casserole pleine de glace salée.

Un quart d'heure après, enlever le moule de la glace, le laver, le tremper vivement à l'eau chaude ; l'essuyer et renverser la moscovite sur un plat froid ; l'arroser avec une purée de fraises ou de framboises, sucrée et refroidie sur glace ; la servir aussitôt.

Pain de groseilles rouges.

Écraser quelques poignées de petites groseilles rouges, sans grappes ; les passer au tamis, dans un vase en terre vernie : le métal étamé ne doit jamais toucher à la purée ou au suc des fruits rouges.

Sucrer la purée, la délayer avec le suc de 2 oranges, et valeur de 15 feuilles de gélatine clarifiée. Dix minutes après, passer l'appareil au tamis, dans un poêlon rouge ; en essayer une petite partie. Le tourner sur glace, le lier à point ; le verser alors dans un moule disposé dans une terrine, entouré avec de la glace pilée, chemisé avec de la gelée. — Une heure après, tremper le moule à l'eau chaude, démouler le pain sur plat froid.

Riz glacé, à la marquise.

Frapper un moule, à bombe avec de la glace salée; le tenir à couvert. — Verser dans une terrine, la valeur d'un verre de purée de riz cuit au lait; délayer cette purée avec un verre et demi de crème à l'anglaise, vanillée. Passer l'appareil à l'étamine, le faire glacer à la sorbetière, en procédant selon la méthode prescrite à la page 694. — Quand la glace est à point, la prendre avec une cuiller et, avec elle, masquer les parois et le fond du moule frappé, de façon à laisser un creux dans le milieu ; emplir alors ce creux avec une glace à l'ananas, finie avec quelques cuillerées de meringue italienne, et mêlée avec un salpicon de fruits confits.

Fermer le moule, en luter les jointures, le saupoudrer avec du sel, le masquer avec de la glace salée, le frapper une heure.

Au moment de servir, tremper le moule à l'eau tiède, démouler l'entremets sur un plat froid, couvert d'une serviette pliée.

Riz aux poires. (Dessin 363.)

Choisir une douzaine de petites poires, d'une égale grosseur, en les laissant entières ; les vider légèrement sur le côté rond, leur laisser adhérer une par-

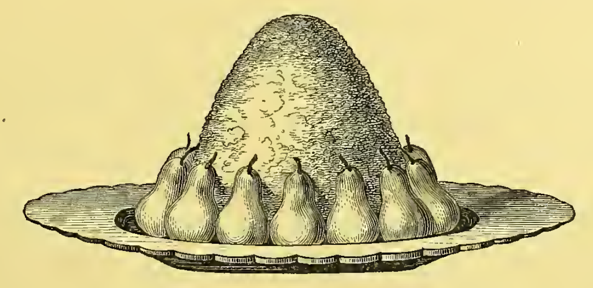


Fig. 363.

tie de la queue ; les cuire comme pour compote ; les égoutter, les mettre dans une terrine, les couvrir avec du sirop froid.

Avec quelques autres poires de cresane ou de beurré, préparer une marmelade; la faire réduire avec du sucre et un bâton de vanille, coupé, en la tenant un peu ferme.

Beurrer un moule à dôme ; le masquer au fond et autour, avec une couche un peu épaisse de riz à la crème, fini avec un morceau de beurre fin et quel-

ques jaunes d'œufs. Emplir le vide formé par le riz avec la marmelade de poires; masquer celle-ci avec une couche de riz. Poser le moule dans une casserole, en l'appuyant sur un coupe-pâte; verser de l'eau chaude dans la casserole jusqu'à moitié de hauteur du moule ; le tenir au bain-marie 25 minutes.

Au moment de servir, démouler le pain sur un plat chaud ; l'entourer avec les poires ; napper celles-ci au pinceau, avec leur sirop, réduit avec quelques cuillerées de gelée de pommes. Verser dans le fond du plat quelques cuillerées de sirop vanillé.

Flan de riz, aux fruits. (Dessin 364.)

Avec de la pâte à tartelette (page 621) foncer un cercle à flan, un peu haut de forme ; le couper en dessus, pour le pincer ; l'emplir avec du riz froid, à la crème

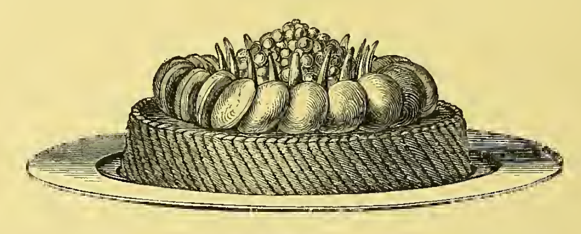


Fig. 364.

et à la vanille, fini avec un morceau de beurre fin et quelques cuillerées de crème fouettée.

Enlever alors le cercle, pincer la pâte en dehors et en dessus ; l'entourer aussitôt avec une bande de papier, en la ficelant ; couvrir également le dessus avec du papier.

Cuire le flan 25 à 30 minutes, à four modéré. En le sortant, enlever la croûte supérieure du riz ; la remplacer par du riz froid ; dresser sur les bords une couronne de demi-pêches en compote ; garnir le centre de cette couronne avec un bouquet de cerises mi-sucre, bien rouges ; napper les pêches avec le sirop de leur cuisson, réduit ; puis piquer, entre les pêches et les cerises, quelques feuilles d'angélique, coupées en pointe.

Flan de cerises, à l'allemande.

Cet entremets est une création des plus estimables de l'école allemande.

Étaler en couronne, sur le tour, 250 grammes de farine ; déposer dans le centre 200 grammes de beurre bien froid, 85 grammes de sucre, 4 jaunes

d'œuf, un grain de sel; former la pâte sans la travailler beaucoup, en la tenant ferme; la faire refroidir sur glace, 20 minutes.

Supprimer queue et noyau à un litre bonnes petites cerises aigres (*saure Kirschen*) bien mûres; les tenir de côté. Piler deux poignées de ces mêmes cerises, avec leurs noyaux; laisser infuser une demi-heure; en exprimer le suc, en les pressant dans un linge, mettre ce suc dans un poêlon avec 4 cuillerées vin rouge.

Avec la pâte, foncer un cercle à flan : rogner les bords, les pincer en dessus; enlever le cercle, et pincer la pâte autour, en dehors; entourer le flan avec une bande de papier, afin de soutenir la pâte; emplir le vide avec les cerises, en les serrant; cuire le flan à four doux.

Mêler dans une casserole un œuf entier et 3 jaunes, une poignée de sucre, 2 cuillerées de crème double ou aigre; délayer l'appareil avec le suc infusé des cerises et vin rouge; le tourner sur feu doux, sans faire bouillir, simplement pour le chauffer; le passer aussitôt.

Quand le flan est à peu près cuit, le sortir, l'arroser en dessus avec l'appareil au suc de cerises; le pousser de nouveau au four. Douze minutes après, retirer tout à fait le flan, le laisser refroidir. Le déballer; le placer sur une feuille de papier, en blanchir les parois avec de la glace de sucre; le saupoudrer aussi en dessus; le couper, le dresser sur un plat dont le fond est masqué avec un rond en bois et celui-ci couvert d'un papier dentelé.

Flan de fraises, à la crème.

Foncer un cercle à flan avec de la pâte à tartelette (page 621); masquer la pâte au fond et autour, avec du papier beurré : la cuire à four doux.

En sortant la croûte du four, enlever le papier, masquer la pâte avec une couche mince de marmelade d'abricots.

Quand la pâte est bien refroidie, emplir le vide de la croûte avec des fraises de bois, choisies, en les rangeant les unes à côté des autres, en couches serrées; les arroser avec du sirop trés épais; les masquer ensuite avec de la crème fouettée ferme, sucrée, parfumée. Lisser la crème avec la lame d'un couteau, en la montant un peu en dôme ; la décorer au cornet. — Dresser le flan sur une serviette pliée.

Flan de Johanisberg, à l'allemande.

Foncer un cercle à flan avec de la pâte sucrée (page 621) ; emplir le vide, à peu près à hauteur des bords de la pâte, avec du riz au lait, parfumé, fini avec du beurre et de la crème crue : il doit être léger ; couvrir avec du papier ; cuire à four doux ; laisser refroidir.

Masquer alors le dessus avec une couche de gelée de groseilles rouges, préparée au moment et à moitié refroidie. Quand la gelée est prise, servir le flan.

Flan aux mirtilles.

Foncer un cercle à flan avec de la pâte sucrée (page 621) ; masquer intérieurement la caisse avec du papier beurré, la cuire à *blanc*, c'est-à-dire après en avoir rempli le vide avec de la farine ordinaire. En sortant le flan du four, le vider.

Cuire vivement les mirtilles avec du sucre en poudre et un morceau de zeste ; égoutter aussitôt les fruits, et passer le sirop dans un poêlon ; lui mêler du sucre, le cuire à la *nappe*, c'est-à-dire en gelée ; verser cette gelée sur une plaque légèrement huilée, en couche d'un tiers de centimètre d'épaisseur ; la laisser refroidir ; la distribuer en bandes. Emplir le flan avec les mirtilles et ranger des bandes de gelée dessus.

Flan de pommes, à la viennoise.

Beurrer un moule à flan, le foncer avec de la pâte à tartelette (page 621) ; saupoudrer la pâte avec des amandes hachées.

Couper de bonnes pommes en quartiers minces ; les mettre dans une terrine, les saupoudrer avec du sucre en poudre, les tenir ainsi une heure.

Ranger symétriquement les quartiers de pommes dans le vide de la caisse ; les arroser avec le sirop de la terrine, et pousser au four doux, pour cuire les pommes.

Travailler dans une terrine, 5 à 6 jaunes d'œuf avec 4 cuillerées de sucre en poudre, 2 cuillerées d'amandes hachées ; délayer avec un décilitre et demi de crème crue.

Quand les pommes sont cuites, les arroser avec l'appareil, le saupoudrer de sucre, le faire pocher. Servir froid.

Flan de pommes, à l'allemande.

Je recommande cet entremets comme une variété très estimable, digne d'être introduite dans le répertoire français.

Couper en quartiers 7 ou 8 bonnes pommes ; les peler, en supprimer les parties dures du cœur ; les émincer en travers ; les mettre dans une terrine, les saupoudrer avec un peu de sucre en poudre, les faire macérer une demi-heure, en les sautant.

Poser un cercle à flan sur un plafond; le foncer avec de la pâte à tartelette (page 621); saupoudrer les pommes avec 2 cuillerées de sucre à l'orange, autant de raisins de Corinthe, autant d'amandes hachées; les ranger dans la caisse, en les montant un peu en dôme au-dessus du niveau des bords, parce que les pommes diminuent de volume, en cuisant.

Couvrir les pommes avec une abaisse de la même pâte; la souder avec celle des bords, pincer correctement la crête. Pousser le gâteau à four doux, le cuire 45 minutes; le sortir, laisser tomber la pâte du dessus, la masquer au pinceau avec un peu de glace-royale légère. — Laisser refroidir; dresser sur serviette.

Flan de cerises, à la hollandaise.

Foncer un cercle à flan avec de la pâte sucrée (page 621); emplir le vide de la caisse avec des cerises aigres, crues, sans noyaux. Saupoudrer avec du sucre, cuire à four modéré; laisser refroidir. Masquer alors les fruits avec une couche de meringue italienne; lisser et décorer au cornet; servir ainsi.

Flan de cerises, à la bavaroise.

Foncer un cercle à flan avec de la pâte à foncer ou des rognures de feuil-etage. — Remplir le vide avec des cerises sans noyaux, en les pressant.

Cuire quelques poignées de cerises aigres, dans un poêlon, avec un peu de sucre et un morceau de cannelle; les passer au tamis. Étaler cette purée sur les cerises, en saupoudrer la surface avec un peu de mie de pain noir, râpée, mêlée avec une pincée de sucre à la cannelle. Cuire à four modéré, pour servir froid.

Ananas à la ville de Francfort. (Dessin 365.)

Couper la couronne d'un ananas cru, en laissant adhérer un peu de chairs. Peler l'ananas, sans le déformer; le déposer dans un poêlon; mouiller à couvert avec du sirop bouillant (25 degrés). Couvrir le poêlon, laisser refroidir le sirop hors du feu.

Retirer les parties dures, d'un demi-ananas cru ou de conserve; couper les chairs en petits dés, en mettre les deux tiers dans une casserole, les lier avec 6 cuillerées de marmelade d'abricots; les tenir au bain-marie.

D'autre part, cuire 300 grammes de riz à la crème et à la vanille (page 694). Quand il est à point, le finir avec un morceau de beurre fin, et avec une liaison de 3 jaunes d'œuf ; ajouter le salpicon d'ananas réservé; le verser dans

un moule à bordure, à fond rond, bien beurré, décoré avec de l'angélique et des cerises mi-sucre ; tenir la bordure à l'étuve 10 minutes.

Renverser ensuite cette bordure sur un plat ; coller, au centre de celui-ci, un support en pain frit, à peu près de la hauteur de la bordure ; garnir le vide, entre le riz et le pain, avec des cerises mi-sucre, préalablement lavées à l'eau tiède, bien épongées.

Égoutter l'ananas, en découper la moitié en tranches, le reformer, le poser sur le support en pain ; l'emplir avec le salpicon préparé. Traverser la couronne de l'ananas avec une petite brochette en argent ; la poser sur

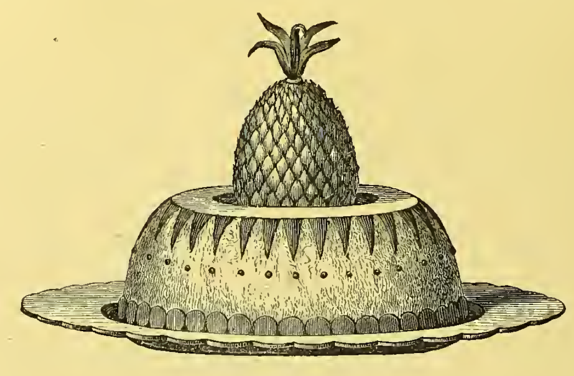


Fig. 365.

l'ananas même ; glacer celui-ci au pinceau, avec un peu de la marmelade d'abricots. Envoyer en même temps que l'entremets, la sauce abricots, mêlée avec le salpicon d'ananas, après l'avoir délayée avec du sirop d'ananas.

Pêches au riz. (Dessin 366.)

Diviser 8 à 10 bonnes pêches, chacune en 2 parties ; en supprimer le noyau ; les échauder à l'eau bouillante pour en retirer la peau. Les déposer dans une terrine, les couvrir avec du sirop à 30 degrés.

Trier et laver 250 grammes de riz ; le faire blanchir ; l'égoutter, le rafraîchir, le remettre dans la casserole ; mouiller à couvert avec du lait chaud ; le cuire à feu modéré, en allongeant le liquide avec de la crème, à mesure qu'il est absorbé. Quand il est à peu près cuit, ajouter un bâton de vanille coupé, 2 poignées de sucre en poudre ; le laisser cuire ainsi ; le finir, hors du feu, avec 100 grammes de beurre fin.

Avec ce riz, emplir un moule à bordure, beurré, en le tassant ; le tenir 10 minutes à l'étuve. Le démouler sur plat ; emplir alors le centre de la bor-

dure avec les moitiés de pêche, en les dressant en dôme. Les napper avec une partie du sirop, réduit avec un peu de sirop de pommes ; poser une demi-

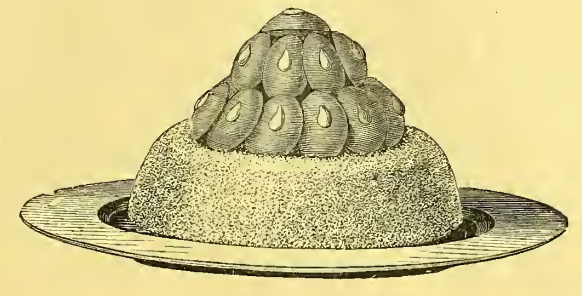


Fig. 366.

amande sur chaque moitié de pêche ; envoyer séparément le restant du sirop, mêlé avec un peu de marasquin et quelques gouttes carmin.

Mohnpil, à l'allemande.

On sert ce mets en Russie, en Pologne et en Allemagne, au souper de la veille du jour de l'an.

Mettre à tremper à l'eau froide, un demi-litre de grains de pavot. Vingt-quatre heures après, les égoutter, les piler aussi bien que possible ; puis retirer cette pâte dans une terrine, lui mêler la valeur de 2 verres de lait froid et la mie de 5 à 6 pains de table, coupée en petits dés. Quand le pain a absorbé en partie le liquide, ajouter la valeur d'un grand verre d'eau de rose, et le sucre nécessaire.

Dresser l'appareil sur un plat, le saupoudrer encore avec un peu de sucre ; le servir ainsi.

Dattes à l'arabe.

Peler quelques douzaines de dattes fraîches ; en supprimer le noyau ; piler les chairs, les passer au tamis. Sucrer la purée, lui mêler quelques gouttes d'essence de rose ou de citron ; l'étaler en couche, dans un plat à tarte, la masquer avec une bouillie d'arrow-root ou de fécule de riz, cuite au lait, parfumée à l'orange ou au citron ; marbrer le dessus avec du caramel, à l'aide d'une lame de petit couteau.

Crème bavaroise aux fraises. (Dessin 367.)

Éplucher une assiettée de fraises ; les écraser, en leur mêlant une poignée de

sucre, les passer au tamis. Tenir cette purée dans un vase en faïence, car elle ne doit pas toucher le cuivre étamé.

Verser dans un poêlon la valeur de 8 feuilles de gélatine clarifiée; lui mêler 250 grammes de sucre pilé; chauffer légèrement. Quand le sucre est fondu, retirer l'appareil du feu; ajouter le suc d'une orange et un peu de zeste; le passer dans un autre poêlon; le tourner, jusqu'à ce qu'il soit refroidi. Lui mêler alors la purée de fraises, peu à peu. Poser le poêlon sur glace, tourner l'appareil jusqu'à ce qu'il soit lié; à ce point, lui incorporer par petites parties à la fois, un demi-litre de crème fouettée; 2 minutes après, le verser

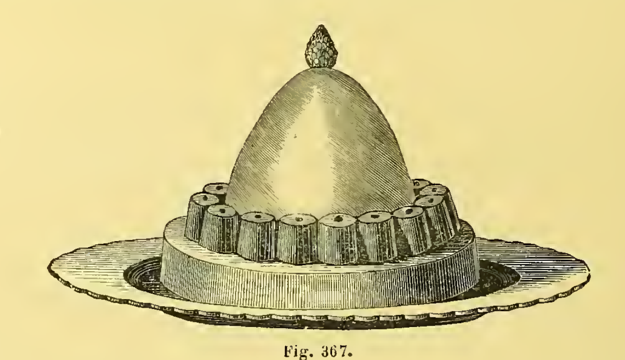


Fig. 367.

dans un moule à dôme, en porcelaine ou en cristal[1], préalablement huilé, incrusté sur glace.

Quand l'appareil est pris, renverser le bavarois sur un fond en génoise, coupé de la largeur du plat, glacé à la vanille; sur les bords de ce fond, ranger une couronne de petits savarins vidés, emplis aussi avec de l'appareil aux fraises, puis légèrement masqués d'abricots, et enfin glacés à l'orange; sur le haut de la crème poser, une belle fraise.

Crème bavaroise, à l'algérienne.

Faire prendre sur glace, autour d'un moule à dôme, une couche de gelée à l'orange, ayant un demi-centimètre d'épaisseur; emplir alors le vide du moule par couches alternées avec un appareil bavarois aux fraises et un autre appareil à la crème et à la vanille. Trois quarts d'heure après, tremper le moule à l'eau chaude, renverser la crème sur un fond masqué en pastillage; entourer la base de celui-ci avec des petits gâteaux.

1. En Angleterre, on trouve des formes en verre ou en porcelaine, destinées à mouler les entremets préparés avec des fruits rouges, afin d'éviter le contact de l'étain avec le suc des fruits.

Crème bavaroise, au café. (Dessin 368.)

Préparer la valeur de trois quarts de litre de crème anglaise, au café ; quand elle est passée et refroidie, lui mêler la valeur de 8 à 9 feuilles de belle gélatine, bien dépouillée. La tourner sur glace afin de la lier légèrement ; lui incorporer alors la valeur d'un demi-litre de crème fouettée ; le mélange opéré, verser l'appareil dans un moule à cylindre, incrusté sur glace.

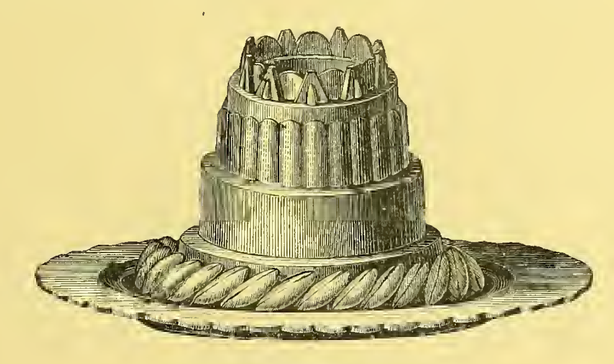


Fig. 368.

Une heure après, tremper le moule à l'eau chaude, démouler la crème sur un petit fond masqué avec du papier blanc ou du pastillage ; l'entourer avec une garniture de petits pains de la Mecque.

Coings au kaïmac, à la turque.

Voici la méthode pour préparer ce fameux *kaïmac* dont les Turcs font un si grand usage, et qu'ils appliquent à la plus grande partie de leurs entremets.

Verser dans une large casserole plate, en terre vernie, bien propre, 10 à 12 litres de bon lait non écrémé : les Turcs emploient de préférence le lait de buffle. Le faire chauffer, un peu plus que tiède ; le retirer sur le côté, de façon à le maintenir 2 heures au même degré, sans le remuer. Le retirer, le tenir 7 à 8 heures dans un lieu frais.

La surface du liquide se trouve alors couverte d'une épaisse couche de crème solidifiée : c'est ce qui constitue le *kaïmac ;* couper cette crème en carrés ; les enlever à l'écumoire, les étaler sur un plat, en attendant de les employer. — En tenant cet appareil au frais, on peut le conserver 2 ou 3 jours.

Peler 5 à 6 coings murs ; les creuser à l'intérieur, avec une cuiller à racine, en laissant une épaisseur suffisante ; les cuire à l'eau acidulée, en les

conservant bien entiers; les égoutter, les mettre dans un vase, les couvrir avec du sirop à 25 degrés.

Quand ils sont froids, les égoutter, les garnir avec du *kaïmac* sucré ; les dresser sur un plat, les masquer avec le sirop des fruits, réduit; les orner avec des feuilles vertes. — On sert souvent le *kaïmac* au naturel après l'avoir saupoudré avec du sucre parfumé.

Pain d'abricots.

Peler de bons abricots ; passer les chairs au tamis fin. Sucrer cette purée, lu mêler un peu de kirsch, quelques cuillerées de lait d'amandes, le suc de 2 oranges ou de 2 citrons ; la délayer avec 7 ou 8 feuilles de gélatine dissoute à l'eau, clarifiée. Passer l'appareil à l'étamine ; en essayer une partie, sur la glace, pour juger de sa consistance ; s'il est à point, le mettre dans un poêlon, le tourner sur glace jusqu'à ce qu'il commence à se lier. Le verser aussitôt dans un moule à cylindre, incrusté sur glace.

Une heure après, tremper vivement le moule à l'eau chaude, l'essuyer, et renverser le pain sur un plat froid.

Pain de fraises. (Dessin 369.)

Passer au tamis fin, 250 grammes de bonnes fraises. — Délayer la purée avec le suc de 2 oranges et 4 à 5 décilitres de gelée claire, sucrée; ajouter un brin de zeste d'orange. Passer de nouveau l'appareil ; le rougir légèrement ; le verser dans un poêlon d'office, le lier sur glace, en le tournant.



Fig. 369.

Chemiser un moule d'entremets, avec de la gelée claire, à l'orange ; l'entourer avec de la glace pilée, l'emplir avec l'appareil préparé. — Trois quarts d'heure après, tremper le moule à l'eau chaude, l'essuyer, renverser le pain

sur un fond en pastillage; entourer celui-ci avec de petites bouchées en biscuit; la moitié, glacées blanches, la moitié, roses.

Pain de pêches, au marasquin.

Peler une douzaine de pêches mûres; passer les chairs au tamis fin. Placer la purée dans une petite bassine, ajouter un verre de sirop à la vanille, mêlé avec la valeur de 10 feuilles de gélatine clarifiée. Poser la bassine sur glace, fouetter l'appareil jusqu'à ce qu'il commence à se lier; lui mêler d'abord le quart d'un verre de marasquin, un peu de bon kirschwasser, lui incorporer ensuite un demi-litre de crème fouettée, sucrée.

Verser l'appareil dans un moule à gelée, placé dans une terrine, entouré avec de la glace pilée; le couvrir, le tenir ainsi une heure. Tremper le moule à l'eau chaude, démouler le pain sur plat.

Kissel à la russe.

Écraser un kilogramme de canneberges ou airelles rouges; les délayer avec 3 verres d'eau; les presser dans un linge, pour en extraire le suc; verser celui-ci dans un poêlon rouge.

Délayer dans une terrine, avec un verre d'eau froide, 4 cuillerées de fécule de pommes de terre; ajouter le suc des fruits. Poser le poêlon sur feu modéré, tourner le liquide avec une cuiller, jusqu'au moment où le premier bouillon va se développer. Retirer alors le poêlon, sucrer l'appareil avec du sucre en poudre; quand il est à peu près froid, le verser dans un moule, préalablement trempé à l'eau froide. Poser ce moule sur glace, laisser raffermir l'appareil. Démouler celui-ci sur plat froid; le servir avec de la bonne crème double, crue.

Sicilienne de fruits.

Avec 4 décilitres de sirop froid, délayer 4 décilitres de purée d'abricots frais et crus; ajouter un brin de zeste, le suc d'un citron et celui d'une orange, puis 4 feuilles de gélatine dissoute, dépouillée. — Verser l'appareil dans un moule à bordure uni; placer celui-ci dans un petit baquet, l'entourer avec de la glace pilée, salée; le faire *frapper* une demi-heure.

D'autre part, préparer une macédoine variée, composée de fruits frais, en compote, et de fruits confits. Déposer ces fruits dans un moule à dôme, les arroser avec du sirop parfumé ; entourer aussi le moule avec de la glace salée.

Au moment de servir, tremper à l'eau tiède, le moule à bordure, et démouler le pain d'abricots sur plat; dresser la macédoine en pyramide, dans le vide de la bordure; les masquer avec un sorbet à l'ananas ou simplement avec une purée de fraises, sucrée et frappée dans une petite sorbetière, comme une glace, mais à peine liée. — Servir aussitôt l'entremets.

Mousse aux macarons.

Faire *frapper* un moule à dôme, sur de la glace pilée, salée. — Prendre la valeur d'un litre de crème fouettée, bien égouttée, sucrée, parfumée à la vanille; la dresser par couches dans le moule à dôme frappé, en alternant chaque couche avec des macarons imbibés au kirsch. Fermer le moule, en luter les jointures avec de la pâte ordinaire. Saupoudrer le couvercle du moule avec une forte poignée de sel, le masquer avec une épaisse couche de glace salée. — Une heure et quart après, tremper le moule à l'eau tiède, renverser la mousse sur une serviette pliée. — Si avant d'emplir le moule on le masquait intérieurement avec du papier, on éviterait de le tremper à l'eau chaude ; il suffit en ce cas de le laver pour renverser la mousse.

Mousse aux marrons.

Délayer la valeur de 300 grammes de purée de marrons, avec 3 décilitres de sirop vanillé. Tourner l'appareil sur glace; lui incorporer la valeur de 1 litre bonne crème fouettée. Le verser dans un moule à dôme, *frappé* à la glace salée. Fermer le moule, mastiquer les jointures du couvercle, le tenir ainsi une heure. — Au moment de servir, démouler la mousse sur une serviette pliée.

Mousse à la napolitaine. (Dessin 370.)

Cuire au *lissé*, 250 grammes de sucre ; le verser sur 5 blancs d'œuf fouettés, pour préparer un appareil à meringue italienne. Quand il a perdu sa plus grande chaleur, lui incorporer, d'abord, peu à peu, 6 cuillerées de bon kirsch, et ensuite la valeur d'un demi-litre de crème fouettée. Le verser dans un moule à dôme *frappé* sur glace salée. Fermer le moule, en mastiquer les jointures avec de la pâte ordinaire, le couvrir aussi avec de la glace salée ; le frapper 50 minutes.

D'autre part, préparer un salpicon de fruits confits, variés, coupés en petits dés,; les faire macérer une heure avec quelques cuillerées de kirsch. En égoutter le liquide, les lier avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots.

Enlever le moule de la glace, le tremper à l'eau froide, l'essuyer, l'ouvrir, et le pencher afin de retirer les parties molles de l'appareil qui se trouvent au milieu. Emplir ce vide avec le salpicon de fruits; masquer celui-ci avec une couche de l'appareil, refermer le moule comme auparavant; le frapper encore une demi-heure.



Fig. 370.

Au moment de servir, tremper le moule à l'eau à peine tiède, renverser la mousse sur un fond en biscuit, glacé aux pistaches, fixé sur plat; l'entourer, à sa base, avec une couronne de triangles en angélique, et former une rosace sur le haut. Poser sur le centre un anneau en pâte de coings ou de pommes, sur celui-ci, poser une reine-claude confite ; entourer la base du fond en biscuit, avec une garniture de petits gâteaux plats, glacés, décorés.

Mousse au rhum, à l'anglaise.

Mettre dans une casserole, 8 jaunes d'œuf , 200 grammes de sucre en poudre, une cuillerée d'arrow-root ou de fécule ; broyer les œufs avec le sucre, les délayer avec 2 à 3 décilitres de crème crue; ajouter un brin de zeste. Lier la crème sur feu, en tournant, sans faire bouillir : la verser dans une terrine, en la passant; la remuer de temps en temps; la laisser refroidir.

Incruster sur glace, un plat à tartre. — Tremper dans du rhum, des biscuits à la cuiller ; en masquer le fond du plat, d'une couche épaisse, et verser peu à peu, sur le biscuit, la moitié de la crème; un quart d'heure après, étaler une autre couche de biscuit imbibé, et verser le restant de la crème; mettre un petit poids dessus, pour que le biscuit ne remonte pas. Une demi-heure après, masquer la crème avec une couche de crème fouettée, sucrée ; la lisser avec le couteau, la décorer avec des détails de biscuits, coupés à l'emporte-pièce. Servir aussitôt.

Riz glacé, à l'espagnole.

Trier et laver 500 grammes de bon riz; le plonger à l'eau bouillante, le cuire à moitié. L'égoutter, le mettre dans une casserole, finir de le cuire avec du lait, en le tenant un peu plus liquide qu'à l'ordinaire. Le laisser à peu près refroidir; lui mêler alors un demi-litre de sirop à 30 degrés. parfumé à l'orange, puis la valeur d'un verre de bonne crème crue, afin d'alléger sa consistance. Quand il est froid le verser dans une sorbetière frappée au sel, mais très légèrement; remuer le riz de temps en temps, sans tourner la sorbetière. Au bout de 25 à 30 minutes, l'appareil doit se trouver raffermi, consistant; le dresser alors en rocher, sur un plat froid, l'entourer avec des quartiers d'orange, parés à vif.

Plombière du Caire.

Peler 12 à 15 bananes mûres à point; passer les chairs au tamis. Déposer cette purée dans une terrine, la délayer avec 3 verres de crème anglaise, à la vanille; passer de nouveau l'appareil. Quand il est froid, le faire glacer à la sorbetière (page 708).

Quand la glace est à point, lui incorporer la valeur de 2 verres de crème fouettée, sucrée. Finir la plombière en lui incorporant le quart d'un verre de bon marasquin; la dresser en rocher sur serviette pliée.

Groseilles à maquereau, à la crème.

Choisir des groseilles à maquereau, grosses, mais vertes et fermes, en plonger 5 à 600 grammes dans un poêlon d'eau bouillante; les retirer sur le côté, les cuire sans ébullition, pour les conserver entières. Les égoutter dans une passoire; les laisser refroidir une heure. Les passer ensuite au tamis. Mettre la purée dans une petite bassine, lui mêler 200 grammes de glace de sucre, ou 250 grammes de sucre en poudre, la tourner sur glace 10 à 12 minutes; lui incorporer alors la valeur de 4 décilitres de crème fouettée, bien égouttée; dresser l'appareil en dôme, dans un plat à tarte, en le lissant; le masquer avec une mince couche de crème fouettée et sucrée; décorer les surfaces au cornet.

Timbale de Savoie. (Dessin 371).

Cuire, dans un moule à timbale ou à charlotte, de belle forme, un appareil

de biscuit fin (page 675). Quand il est démoulé et froid, le couper droit sur le haut, le renverser; en masquer les surfaces au pinceau, d'abord avec de la marmelade d'abricots, puis avec une glace claire, à l'orange; le cerner en dessus. le vider; en décorer les parois avec des détails de fruits confits, disposés dans l'ordre représenté par le dessin.

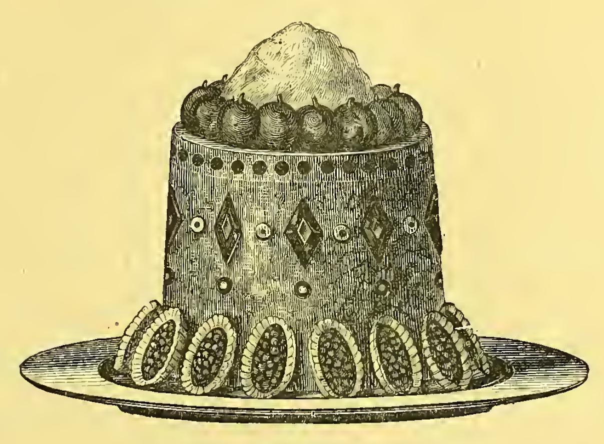


Fig. 371.

Au moment de servir, dresser la timbale sur un plat; l'entourer à sa base, avec des petites tartelettes aux fraises; emplir le vide avec une crème plombière, à l'orange, mêlée avec un salpicon de fruits confits; l'entourer avec une couronne de reines-claudes.

Gelée aux épines-vinettes.

Faire ramollir 50 grammes de belle gélatine, dans une terrine, avec de l'eau froide; l'égoutter, la mettre dans une casserole avec trois quarts de litre d'eau tiède, la faire dissoudre, en la tournant; lui mêler 350 grammes de sucre en pain, la retirer du feu, la laisser refroidir.

Battre une minute 2 blancs d'œuf; leur mêler le suc de 3 citrons et d'une orange, le quart d'un verre d'eau froide, mêler le tout à la gélatine dissoute; fouetter le liquide sur feu jusqu'au premier bouillon; le retirer alors sur le côté, de façon à le maintenir au même degré, sans bouillir; ajouter encore le suc d'un citron; couvrir la casserole, mettre des cendres chaudes sur le couvercle. — Un quart d'heure après, la gelée doit se trouver claire; la verser alors dans une poche, la filtrer jusqu'à ce qu'elle passe limpide.

Détacher les épines-vinettes des grappes, en prendre 3 poignées, les jeter dans 2 décilitres de sirop léger, en ébullition; retirer aussitôt du feu, laisser

infuser les fruits une demi-heure. Filtrer ensuite le sirop ; lui mêler la gélatine clarifiée. — Essayer sur glace une petite partie de l'appareil. Quand il est à point, le verser dans un moule à gelée, incrusté sur glace. Faire prendre une heure. Au dernier moment, démouler la gelée sur plat froid, ou sur serviette.

Gelée moulée, à l'anglaise

Les deux dessins représentés par les dessins 76 et 78 (page 13) figurent, le premier, un moule plein sans cylindre, à 6 cannelons; le second, un moule à sept tubes, en spirales mobiles, disposés sur une plaque coupée juste de la dimension, et ayant les contours du moule, de façon à pouvoir s'y adapter ; ces tubes servent de double fond au moule principal : ils sont garnis à l'intérieur, chacun d'un tube cylindrique servant au dégagement de l'air.

Pour préparer cet entremets, il faut d'abord entourer le moule avec de la glace pilée, placer le double fond à l'intérieur, en l'assujettissant sur le haut du moule.

Préparer un appareil de gelée, très blanc, et un appareil de blanc-manger ou crème bavaroise, qu'il est facultatif de nuancer en rose avec du carmin végétal ou en vert, avec des pistaches.

Quand le double fond est dans le moule, emplir celui-ci avec la gelée; la laisser tout à fait prendre. Les tubes doivent alors être retirés, les uns après les autres, en les emplissant avec de l'eau chaude, et les tournant dans le sens de leur monture. — C'est alors seulement que l'appareil nuancé est introduit dans le vide laissé par les tubes : cette opération est de la plus grande simplicité.

Quant l'appareil des tubes est raffermi, tremper le moule à l'eau chaude, et renverser la gelée sur plat froid. — Les nuances de l'appareil à travers la teinte légère de la gelée, sont d'un joli effet. Mais il est facile d'obtenir une diversion, également très jolie, en opérant en sens contraire, c'est-à-dire avec de la gelée rose et avec un appareil de blanc-manger laissé à son état naturel. — Ce moule est d'origine anglaise.

Gelée en casserole, à l'anglaise.

Désosser et faire blanchir 5 à 6 pieds de veau, bien frais ; les rafraîchir, les mettre dans une petite marmite, les mouiller un peu plus qu'à hauteur avec de l'eau froide et un verre de vin blanc. Faire bouillir le liquide, en l'écumant, le retirer de côté; cuire les pieds jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Passer le liquide dans une terrine, le laisser refroidir.

Laver à plusieurs reprises le dessus de la colle, avec de l'eau chaude, afin

d'enlever toute la graisse, car une colle graisseuse ne peut pas être clarifiée.

Pour la valeur d'un litre de gelée, faire fondre, dans une casserole, 750 grammes de colle; la dégraisser encore avec du papier; lui mêler 350 grammes de sucre en morceaux, un décilitre de bon rhum, le suc de 4 à 5 citrons, 2 ou 4 clous de girofle et un brin gingembre.

Battre 2 blancs d'œuf dans une assiette avec un peu d'eau, les mêler au liquide, et le clarifier, en procédant comme il est dit pour la gelée aux épines-vinettes. — Laisser refroidir la gelée ; lui mêler encore quelques cuillerées de rhum, la verser dans une casserole en argent, incrustée sur glace. Quand elle est prise, la servir telle quelle : elle doit être légère.

Gelée russe, aux liqueurs.

Couper menu 100 grammes de colle poisson; la mettre dans une casserole bien propre, avec un litre d'eau, une pincée de sucre, les chairs d'un citron, sans pépins ni écorces. Faire bouillir et retirer sur le côté du feu, pour dépouiller le liquide tout doucement. Écumer et passer. — Quand la colle est à peu près froide, lui mêler le quart d'un verre de bon rhum, autant de cognac, autant de suc filtré d'orange et citron : on ne clarifie pas cette colle.

Verser l'appareil dans une bassine étamée, le fouetter légèrement sur glace, jusqu'à ce qu'il commence à être trouble et se lier, mais sans le faire trop mousser : les gelées mousseuses ne sont pas agréables à manger. Ajouter quelques cuillerées d'ananas confit, coupé en petits dés ; la verser dans un moule incrusté sur glace. — Une heure après démouler la gelée sur plat froid.

Gelée aux framboises.

Mettre dans une terrine vernie, la valeur de 250 grammes de framboises fraîches, mûres à point, épluchées ; ajouter 2 cuillerées de sucre en poudre ; les écraser, les verser sur un tamis fin, disposé sur un plat, afin d'en recueillir le suc ; mêler à celui-ci le suc de 2 oranges, le filtrer soit sur un tamis, soit dans un entonnoir en faïence ou en verre, à l'aide de papier sans colle, ramolli à l'eau et déchiré en petites parties ; cette méthode de filtrer les fruits est la plus simple et la meilleure.

Mêler ce suc avec trois quarts de litre de gelée clarifiée, refroidie ; verser l'appareil dans un moule à gelée, placé dans une terrine, entouré avec de la glace pilée. — Trois quarts d'heure après, démouler la gelée sur plat froid, après avoir trempé le moule à l'eau chaude.

Les gelées préparées avec du suc de fruits rouges, doivent rester dans les

moules le moins longtemps possible, car le contact de l'étain en altère la couleur. Il serait facile d'éviter cet inconvénient, en faisant galvaniser l'intérieur des moules.

Gelée rubanée. (Dessin 372.)

Avec 60 grammes gélatine, préparer la valeur d'un litre de gelée (pages 704, 705), claire et blanche, sans parfum. La diviser en deux parties, un tiers d'une part, les deux tiers de l'autre.

Mêler à la plus petite quantité, 4 cuillerées de suc de fraises ou de framboises, filtré, limpide, ainsi que quelques gouttes de carmin végétal, de façon à lui

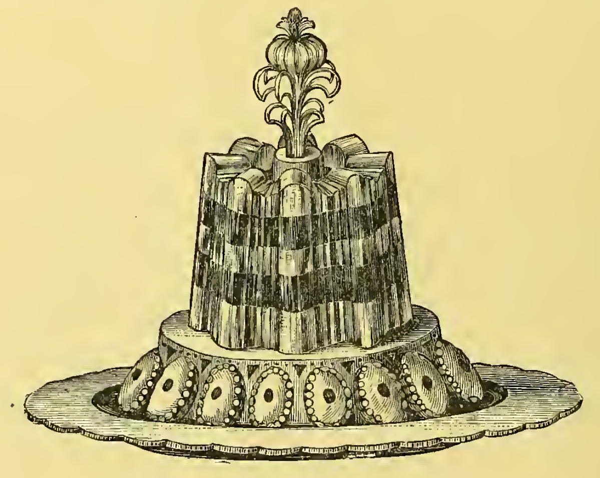


Fig. 372.

donner une belle nuance rose. Mêler à l'autre partie quelques cuillerées de liqueur à la crème de vanille, blanche : l'addition des liqueurs ne doit avoir lieu qu'alors que la gelée a perdu toute sa chaleur.

Placer dans une terrine un moule à cylindre ; l'entourer avec de la glace pilée ; garnir aussi le cylindre du moule avec de la glace. Verser au fond du moule une couche de gelée blanche, dont l'épaisseur doit former le cinquième de la hauteur du moule. Aussitôt que cette couche est prise, en couler une autre couche de même épaisseur, mais rouge. Finir d'emplir le moule, en alternant les nuances, mais sans attendre que la couche de gelée sur laquelle on verse se trouve trop raffermie, car alors les deux appareils pourraient ne pas s'unir, et se détacheraient, en démoulant la gelée.

Trois quarts d'heure après, tremper vivement le moule à l'eau chaude, l'essuyer, renverser la gelée sur un fond-d'appui en pastillage, décoré, ayant un support fixé sur son centre ; orner celui-ci avec une petite *aigrette* en sucre

filé. Entourer la base du fond décoré avec des tartelettes de fruits, meringuées.

Gelée macédoine au marasquin. (Dessin 373.)

Placer dans une terrine, un moule à macédoine, à double fond ; l'entourer avec de la glace pilée ; emplir le double fond aussi avec de la glace. — Mêler un verre de marasquin avec 1 litre et quart de gelée froide, en remplir le vide du moule, la laisser raffermir.

Retirer la glace du double fond, la remplacer par de l'eau chaude, afin d'enlever ce double fond, après l'avoir décroché.

Préparer une macédoine de fruits crus ou cuits, mais variés en espèces et en nuances ; les égoutter, les éponger sur un linge. — Prendre le restant de la

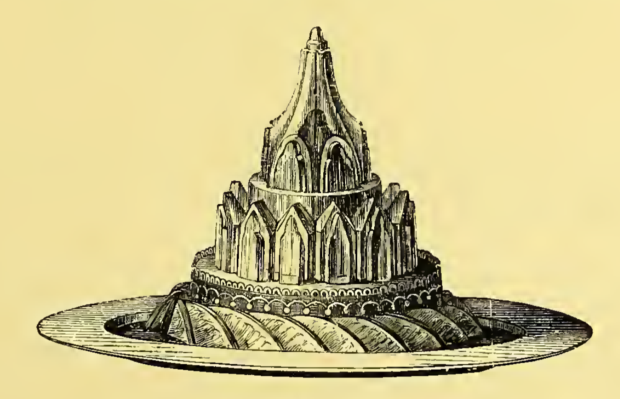


Fig. 373.

gelée au marasquin, la verser dans une bassine ; la fouetter légèrement sur glace ; lui mêler 2 ou 3 cuillerées de marmelade d'abricots. Aussitôt qu'elle commence à se lier, lui mêler la macédoine de fruits ; prendre alors l'appareil avec une cuiller, et, avec lui, emplir le vide laissé par le double fond. — Une heure après, démouler la gelée sur un fond en pastillage, vert ou rouge, décoré avec des détails blancs ; entourer celui-ci avec des tranches d'ananas, crues, macérées une heure dans du sirop. Envoyer aussitôt l'entremets.

Gelée au curaçao. (Dessin 374.)

Préparer la valeur d'un litre de gelée claire (pages 701, 704). Quand elle est filtrée, et à peu près froide, ajouter les trois quarts d'un verre de curaçao. La verser dans un moule à gelée, disposé dans une terrine avec de la glace autour.

Trois quarts d'heure après, tremper le moule à l'eau chaude, l'essuyer, ren-

verser la gelée sur un fond en pastillage, collé sur plat, portant un support sur son centre; sur le haut de celui-ci, coller un petit pompon en sucre

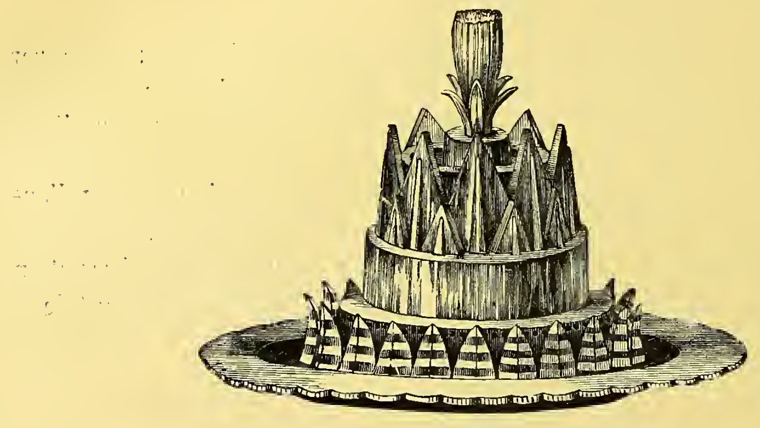


Fig. 374.

filé; entourer la base du fond en pastillage avec des quartiers d'orange, rubanés avec de la gelée rose et du blanc-manger.

GLACES, PUNCHS, SORBETS, BOISSONS, COMPOTES

Glaces à l'orange.

A trois quarts de litre de sirop froid, à 25 degrés, mêler un peu de zeste et le suc de 4 ou 5 oranges. Dix minutes après, passer l'appareil au tamis; il doit donner 22 degrés au pèse-sirop. Le verser dans une sorbetière, sanglée, fermer celle-ci, la tourner vigoureusement 5 à 6 minutes; puis, à l'aide d'une grosse spatule à glacer, racler les parois et le fond de la sorbetière afin d'en détacher les parties congelées. Continuer à tourner la sorbetière et à détacher l'appareil jusqu'à ce qu'il soit arrivé au point de consistance d'une crème.

Travailler alors la glace, seulement avec la spatule, mais de façon à faire tourner aussi la sorbetière; pour cela faire, il suffit d'appuyer fortement la spatule, par secousses, entre les parois et le fond.

Pour bien comprendre la portée du travail des glaces, il faut se pénétrer de cette idée pratique que plus la glace est travaillée, plus elle devient lisse, élastique, moelleuse : une glace grumeleuse est une glace manquée. Quand la glace est au point voulu, la dresser en rocher, sur serviette pliée.

Glaces aux truffes.

J'avais souvent entendu mettre en doute les qualités des glaces aux truffes. J'ai donc voulu en préparer moi-même, pour me rendre compte de leur valeur, et j'ai reconnu que cet apprêt était digne de l'attention des gourmets. J'engage les incrédules à ne pas en médire avant d'y avoir goûté.

Peler 4 truffes noires, fraîches, bien propres; faire infuser les pelures dans 2 verres de lait bouillant. Dix minutes après, passer l'infusion au tamis.

Avec cette infusion, 6 jaunes d'œufs, 300 grammes de sucre, préparer une crème anglaise. Quand elle est refroidie, la faire glacer à la sorbetière ou à la turbine.

Émincer les truffes, les plonger dans un peu de sirop bouillant; retirer aussitôt la casserole du feu, laisser refroidir les truffes dans le sirop. Les égoutter ensuite pour les piler, les passer au tamis. Mêler le sirop à cette purée, et délayer celle-ci avec un peu de la glace préparée, afin de la bien refroidir; la verser dans la sorbetière, peu à peu, afin de pouvoir mieux la mêler à la glace; travailler vigoureusement l'appareil pour le lisser, lui incorporer 4 cuillerées crème fouettée, vanillée; le dresser en rocher, sur serviette pliée.

Glaces à la palermitaine.

Cette glace, que j'ai souvent mangée à Palerme, est une des meilleures et des plus distinguées que je connaisse.

Monder 400 grammes de pistaches nouvelles, aussi fraîches que possible; les piler avec une poignée de sucre; les délayer avec un demi-litre de crème anglaise à peu près refroidie; les laisser infuser un quart d'heure; passer l'appareil au tamis fin, le faire glacer, en procédant comme il est dit pour la glace à l'orange.

Dix minutes avant de dresser la glace, lui incorporer, peu à peu, 5 à 6 cuillerées de véritable eau de fleur d'oranger, préalablement mêlée avec un peu de sirop et de l'appareil; la dresser en rocher sur serviette pliée.

Glaces au gingembre.

Avec 6 décilitres lait, 10 jaunes d'œufs, 250 grammes sucre, zeste d'orange ou de citron, préparer une crème anglaise (page 709).

Quand elle est froide, la faire glacer à la sorbetière, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée.

Piler 250 grammes de gingembre confit; le passer au tamis; le délayer, d'abord avec quelques cuillerées de rhum, puis avec quelques cuillerées de l'appareil préparé; verser le tout dans une sorbetière. Travailler encore la glace quelques minutes; quand elle est bien raffermie, bien lisse, la dresser en rocher sur une serviette pliée.

Pyramide de glaces à la Magenta.

Faire glacer séparément 3 appareils de glaces, valeur d'un demi-litre chacun : le premier au melon de cantalou, le deuxième à la crème vanille, le troisième aux framboises; les travailler vigoureusement afin de les obtenir lisses et fermes.

Foncer d'abord le fond d'un moule à bordure, uni, avec de la pâte à gaufre, cuite mince, au moment, et coupée sur plaque; en foncer aussi les parois intérieures des deux côtés; laisser bien refroidir.

Au moment de servir, emplir le vide du moule avec la moitié de l'appareil à la crème; le renverser aussitôt sur plat froid. Dresser alors, dans le centre de la bordure, les 3 appareils en torsade et en pointe, les 2 nuances de fruits divisées par l'appareil à la crème; servir sans retard.

Glaces aux noix, à la crème.

Crème à l'anglaise pour les glaces. — Déposer dans une terrine 7 ou 8 jaunes d'œufs, 400 grammes de sucre en poudre; travailler l'appareil avec une cuiller en bois, comme pour biscuit; quand il est mousseux, le délayer peu à peu avec trois quarts de litre de lait bouillant; ajouter un bâton de vanille coupé.

Tourner la crème sur feu, jusqu'à ce qu'elle soit liée, sans la faire bouillir. La verser alors dans une terrine; ajouter 100 grammes noix fraîches, râpées avec quelques amandes douces; la laisser refroidir, la tourner de temps en temps, la passer au tamis, la faire glacer à la sorbetière jusqu'à ce qu'elle soit prise et bien lisse.

Casser une douzaine de noix, en les conservant bien entières; les couper par le milieu, les peler, les faire macérer une heure dans du sirop tiède.

Masquer le fond et le tour d'un moule à dôme avec du papier blanc; le poser dans un seau, sur une couche de glace pilée, salée; l'entourer jusqu'à hauteur, aussi avec de la glace salée.

Quand l'appareil est lisse, le dresser par couches dans le moule, en alternant chaque couche avec les demi-noix; fermer le moule avec un rond de papier, puis avec son couvercle, le couvrir de glace salée.

Trois quarts d'heure après, l'enlever, le tremper à l'eau froide, et démouler la glace sur serviette pliée.

Glaces au pumpernikel.

Râper 250 grammes de pain noir de Westphalie (*pumpernikel*); le faire sécher, le passer à travers une passoire, pour l'obtenir fin; l'imbiber avec un peu de sirop.

Préparer un appareil de glace à la crème, vanillé. Quand la glace est lisse lui incorporer la valeur de 5 à 6 décilitres crème fouettée, sucrée; délayer

la mie de pain avec une petite partie de l'appareil glacé, l'incorporer à celui-ci, peu à peu, dans la sorbetière; travailler la glace encore quelques minutes, la laisser raffermir, la dresser.

Glaces aux fruits. (Dessin 375.)

Préparer un appareil de glace blanche, au citron ou à l'ananas; préparer aussi un appareil de glace rouge, aux fraises, aux groseilles ou aux framboises. — Avec ces appareils, emplir quelques moules en étain, imitant des poires, des pêches ou des abricots, et aussi un petit moule à ananas.

Fermer bien les moules, les envelopper dans du papier, les ranger à mesure sur une couche de glace pilée, mêlée avec du sel salpêtré; les poudrer également avec du sel, les masquer avec une épaisse couche de glace salée, salpêtrée; les faire frapper 2 heures.



Fig 375.

Foncer avec du papier un moule à pyramide, uni, à fond plat; le poser sur une couche épaisse de glace salée, l'entourer aussi avec de la glace salée; en garnir alors le creux, par couches alternées, avec 2 appareils glacés : blanche et rose. Fermer l'ouverture simplement avec un rond de papier, puis avec le couvercle; poudrer avec du sel, le masquer avec une épaisse couche de glace salée.

Deux heures après, tremper le moule à l'eau froide, l'essuyer, et démouler la glace sur serviette pliée. Démouler aussi les petits moules de fruits, les ranger autour de la pyramide; poser le petit ananas en dessus, en l'entourant avec quelques feuilles vertes.

Punch chaud à la royale.

Faire fondre 250 grammes de sucre, dans un poêlon, avec un grand verre à vin de rhum; enflammer celui-ci, le faire brûler jusqu'à ce qu'il soit réduit de moitié. Imbiber, avec un peu d'eau, 4 à 500 grammes de sucre; quand il est dissous, lui mêler une demi-bouteille de vin du Rhin vieux, un grand verre de cognac, autant de madère; mêler au liquide les parures d'un ananas frais, préalablement pilées, le zeste d'une orange, celui d'un citron, celui d'une orange verte. Chauffer le liquide; lui mêler le sirop au rhum, le passer au tamis fin; ajouter alors les chairs crues de l'ananas, émincées en julienne; l'envoyer aussitôt.

Punch à la polonaise.

Déposer dans un poêlon d'office 500 à 600 grammes de sucre en pain, coupé; l'arroser avec un verre de kirsch, autant de rhum, un peu de cognac; enflammer le liquide, le laisser brûler jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Lui mêler alors une bouteille champagne, suc d'une orange, moitié d'un petit ananas coupé en tranches. Chauffer le punch avant de le servir.

Punch au vin chaud.

Mettre dans un grand bol 2 bouteilles de bordeaux, le suc de 6 oranges et l'écorce de 3, un petit morceau de cannelle, 3 clous de girofle. Faire infuser 12 heures; passer au tamis. Mettre le liquide dans une casserole en cuivre non étamé avec 100 grammes de sucre; chauffer jusqu'à l'ébullition, servir dans des verres à punch.

Punch Claudius à l'américaine.

Mêler à 500 grammes d'avoine d'Écosse 4 litres d'eau bouillante, en remuant fortement; faire bouillir en tournant toujours; ajouter 750 grammes raisins de Malaga égrainés, l'écorce et le suc de 4 citrons, un demi-litre de bon sherry, du sucre, un peu de muscade grillée, clous de girofle et cannelle; ajouter 125 grammes de citron coupé : ajouter de l'eau bouillante à la préparation au cas où elle serait trop épaisse, passer, laisser refroidir et servir.

Punch froid au champagne.

Verser dans un bol à punch une bouteille champagne, 2 décilitres sau-

terne, 2 décilitres cognac, 3 bouteilles soda-water, 1 décilitre curaçao, un peu de sirop, des petits fruits frais, fraises, framboises, cerises sans noyaux, glace rapée; servir aussitôt.

Punch froid à l'américaine.

En Amérique du Nord on boit ce punch la nuit du 31 décembre au 1er janvier de chaque année, à l'heure de minuit. — Pour la valeur de 8 à 10 litres de punch : 400 à 500 grammes sucre en poudre, 10 jaunes d'œufs, autant de blancs fouettés, 2 litres lait froid, 3 quarts de litre rhum, litre et demi cognac, une bouteille de champagne, muscade, zestes.

Battre les jaunes et le sucre dans un grand vase jusqu'à ce que l'appareil blanchisse; le délayer d'abord avec le lait, puis avec les liqueurs et le vin; verser alors le liquide dans un grand bol à punch, lui mêler un gros morceau de glace crue. — Fouetter les blancs en neige, les prendre avec une cuiller à bouche, de façon à obtenir des portions d'égale grosseur, ayant la forme d'un œuf; arroser tout doucement avec un peu de punch, puis râper dessus de la muscade; les servir en même temps que le punch.

Punch au lait[1], à l'anglaise.

Verser en terrine vernie 4 décilitres sirop à 20 degrés; ajouter zeste et suc de 2 citrons et d'une orange, 1 décilitre rhum, 1 décilitre kirsch, 2 décilitres lait cru; couvrir le vase, faire macérer jusqu'à ce que la boisson soit décomposée; la passer, la filtrer au papier mâché; lui mêler 1 décilitre rhum et autant de kirsch; la verser dans un bol à punch incrusté sur glace non salée pour la faire bien refroidir

Punch froid à l'anglaise.

Incruster sur glace un grand bol en verre ou en faïence; bien refroidir, verser dedans une bouteille soda, 1 décilitre rhum, autant de cognac, autant de curaçao, autant de suc de framboises fraîches, le suc d'un citron ou d'une orange; faire bien refroidir le liquide en remuant légèrement avant de le servir.

Punch glacé.

On prépare les punchs glacés au vin ou aux liqueurs, mais la base de

1. En Angleterre on sert ordinairement ce punch en même temps que la soupe tortue.

l'appareil, c'est une glace maigre, au suc de fruits, ne pesant que 18 degrés, le plus ordinairement au suc d'oranges ou de citrons, quelquefois au suc de fraises ou d'ananas ; à cet appareil, quand il est glacé, on incorpore d'abord, pour chaque litre de liquide, 3 à 4 blancs de meringue au sucre cuit, puis on le finit en incorporant peu à peu le vin ou la liqueur choisie.

Voici comment on opère : faire glacer l'appareil lisse et ferme dans une sorbetière haute, en le travaillant à la spatule sans discontinuer ; quand il est à point, lui incorporer peu à peu la meringue au sucre cuit ; le mélange opéré, ajouter peu à peu, toujours en le travaillant, le vin ou la liqueur choisie, autant qu'il peut en absorber sans perdre sa qualité crémeuse qui le rend si agréable ; laisser reposer 25 minutes l'appareil avant de le servir dans les verres refroidis.

Spongade aux framboises.

La spongade n'est en somme qu'une sorte de punch glacé très léger, très mousseux, à base de pulpe ou suc de fruits frais, sans vin ni liqueur, fini à la meringue cuite. — Préparer 3 quarts de litre d'appareil au suc de framboises, zeste et suc de citron, sirop froid ; peser à 18 degrés ; passer, faire glacer en sorbetière ; quand il est lisse, incorporer peu à peu la valeur de 4 blancs de meringue au sucre cuit, froid ; travailler encore l'appareil en lui faisant prendre de l'air, et le faire augmenter du double de son volume ; quand il est lisse le servir au plus tôt dans des verres froids, comme pour le punch glacé.

Sorbet au vin et aux liqueurs.

Le sorbet est une glace maigre, à 15 ou 16 degrés ; on le prépare aux vins blancs ou aux liqueurs ; pour ceux au vin, on emploie le mosel, le sauterne, le château-yquem, vin du Rhin ou de Hongrie ; pour ceux aux liqueurs, le kirsch, le kumel, le wisky, et, en général, les liqueurs fortes, non sucrées.

Voici la méthode pour préparer le sorbet au vin : verser en terrine de 5 à 6 décilitres sirop froid à 25 ou 26 degrés ; ajouter 1 décilitre suc d'orange ou de citron, souvent l'un et l'autre ; puis étendre l'appareil avec le vin choisi, de façon à l'amener à 15 degrés ; le passer en sorbetière haute, sanglée à mi-dose ; tourner celle-ci avec les mains jusqu'à ce que l'appareil commence à s'attacher aux parois ; le détacher alors avec la houlette en métal, et continuer ainsi jusqu'à ce que toute sa partie liquide en soit absorbée, et qu'il ne forme plus qu'une masse lisse, molle, sans glaçons, mais très finement grainée ; à ce point, faire écouler l'eau par la bonde du seau

et on remue le sorbet jusqu'au moment de le servir : s'il devait attendre, remplir le seau avec glace non salée, en remuant de temps en temps.

Pour les sorbets aux liqueurs, il convient de détendre le sirop avec des vins légers, moselle ou chablis, faire glacer l'appareil, et en dernier lieu lui mêler la liqueur choisie, en suffisante quantité pour annuler le goût du vin employé. — On dresse le sorbet en pointe dans des verres froids.

Sorbet à l'américaine. (Dessin 376.)

Ce sorbet est une variété que je recommande à l'attention des praticiens. A New-York on le prépare avec du vin de *Catawba,* de provenance californienne; mais on peut le composer avec du vin du Rhin ou du champagne. Ce qui lui donne son caractère particulier, c'est qu'il est servi dans des imitations de verres formés en glace naturelle.



Fig. 376.

Pour obtenir ceux-ci, il faut avoir à sa disposition des moules en étain, imitant un verre à pied. On emplit ces moules avec de l'eau naturelle, blanche ou nuancée, on les ferme bien, on les sangle fortement avec de la glace salpêtrée.

Trois quarts d'heure après, l'eau se trouve glacée, et a pris la forme du moule, en laissant des parties liquides sur le centre. On enlève alors le moule, on en verse le liquide d'intérieur, et on remplit le creux avec un appareil de sorbet au vin.

Bischof du prince Albert.

Couper en morceaux 500 grammes de sucre; le mettre dans un vase en porcelaine, avec le suc de 3 oranges et un peu d'eau, le faire dissoudre; ajouter le zeste de 2 oranges vertes, ainsi qu'une bouteille de bon médoc; infuser le liquide une demi-heure, le passer au tamis fin, bien propre dans un vase à *bol;* le servir bien froid.

Bol fraises et champagne.

Passer au tamis 400 à 500 grammes fraises de bois, mettre la purée dans un vase en verre ou en porcelaine incrusté sur glace pilée; ajouter un demi-litre sirop froid, fagot de zestes, suc de 4 oranges et de 2 citrons; délayer avec une bouteille et demie de champagne; faites bien refroidir, enlever le zeste, servir.

Bol aux fruits, à la russe.

Peler à vif le quart d'un ananas frais; diviser les chairs en lames, les couper en petits dés, les déposer dans un vase en porcelaine; ajouter 4 à 5 pêches mûres, divisées en deux, pelées, émincées en tranches; autant d'abricots, également pelés et émincés, une poignée de cerises sans noyaux, 2 poignées de belles framboises, et enfin 2 poignées de groseilles rouges.

Arroser ces fruits avec un verre de sirop vanillé, mêlé avec 2 grands verres de vin de Bordeaux; poser la terrine sur glace.

Piler les parures d'ananas; les passer au tamis fin avec la valeur d'un litre de fraises fraîches: étendre cette purée avec le suc de 2 oranges, un verre de sirop et une bouteille de champagne; la mêler au liquide sur glace, envoyer celui-ci en même temps qu'une assiette de biscuits à la cuiller, coupés en dés.

Kalte-Schale à l'ananas.

Peler un ananas mûr à point; le fendre en quatre, retirer le cœur, émincer les chairs en tranches; les mettre dans un vase, les couvrir avec du sirop à 30 degrés; les tenir sur glace, une heure ou deux.

Piler les parures de l'ananas; les faire infuser dans quelques décilitres de sirop tiède, avec le zeste d'une orange et d'un citron; les exprimer ensuite à travers un linge. Mêler cette infusion avec l'ananas qui est sur glace; ajouter une bouteille de vin du Rhin, une bouteille champagne, le suc de 3 oranges. Quand la boisson est bien froide, la verser dans les verres.

Cardinal aux fraises. (Dessin 378.)

Râper le zeste d'une orange sur un morceau de sucre en pain pesant 100 grammes; le mettre dans un vase en porcelaine avec 400 grammes de sucre coupé; l'humecter avec un demi-litre d'eau froide et le suc de 6 oranges, passé.

Quand le sucre est fondu, ajouter une demi-bouteille de bon rhum et un demi-litre de fraises fraiches. Faites bien refroidir la boisson sur glace. Au



Fig. 377.

dernier moment, la verser dans un vase à *bol,* en verre ou en porcelaine; placer le vase sur un plateau, l'entourer avec des verres, dans les conditions représentées par le dessin.

Coupe Jacques.

Fruits confits coupés en dés, macérés au kirsch ou marasquin; en masquer le fond d'un verre, puis masquer ces fruits avec couche de glaces au citron et aux fruits, en deux couleurs; lisser, décorer le dessus avec rosace formée d'une cerise à l'eau-de-vie entourée de trois demi-amandes.

Cerises jubilé.

Cerises à l'eau-de-vie mises en un vase avec du punch au kirsch et cognac; faites flamber le liquide et servir.

Sherry coup.

Mêler dans une coupe un verre suc d'oranges passé, un verre sucre en poudre ou sirop serré, 2 verres xérès, madère ou marsala, quelques cuillerées bon cognac, zeste d'orange. Faire refroidir la boisson sur glace, lui mêler de tout petits morceaux de glace naturelle bien propre. On boit cette boisson avec un chalumeau en paille.

Claret cup à l'anglaise.

Mélanger dans un vase verni une bouteille bordeaux ou bourgogne, le suc d'un citron et d'une orange, un verre *Porto-Wein*, un verre curaçao, 1 décilitre sucre; incorporer au mélange 3 décilitres eau de Seltz, le verser aussitôt dans des carafes refroidies ou dans des cruches anglaises; tenir sur glace non salée.

Claret cup à l'américaine.

Sucrer suffisamment une demi-bouteille de claret, en vase à boisson; ajouter marasquin ou curaçao, soda-water, quelques feuilles de menthe, des fraises ou framboises, tranches d'ananas. — On peut ajouter quelques feuilles de concombre ou de bourrache. On sert en petits verres.

Coupe aux framboises.

Incruster sur glace un vase à boisson en verre ou en porcelaine; verser dedans un demi-litre sirop de framboises, une demi-bouteille bourgogne et autant de bordeaux, 3 décilitres suc de framboises fraîches, autant de sirop fait à froid pesant 28 degrés, le suc d'une orange; au moment de servir la boisson, lui mêler quelques cuillerées glace finement râpée.

Maïtrank.

C'est une boisson qu'on boit communément, au printemps; on la prépare dès les mois d'avril ou mai, c'est-à-dire aussitôt qu'il est possible de trouver des feuilles fraîches d'*aspérule odorante*[1]; les russes et les allemands l'estiment beaucoup.

Déposer dans une terrine vernie 150 grammes de sucre coupé, l'arroser avec quelques cuillerées d'eau froide, afin de le faire dissoudre; lui mêler une bouteille de vin blanc de Moselle; ajouter une pincée de feuilles d'*aspérule* lavées; laisser infuser celles-ci 25 minutes; passer ensuite le liquide dans un vase à *bol;* lui mêler quelques petits morceaux de glace naturelle bien propre.

Orangeade au vin.

Râper le zeste de 2 oranges sur du sucre; enlever les parois jaunies du sucre avec l'aide d'un couteau; les déposer dans un vase en porcelaine;

1. On appelle aussi cette plante *muguet des bois, hépatique étoilée.*

ajouter le suc de 4 oranges, un demi-litre de sirop, un peu serré et froid, une demi-bouteille de bon vin blanc; passer le liquide à travers un linge, le faire bien refroidir avant de le servir.

Cardinal au vin du Rhin.

Déposer, dans un vase en faïence, 500 grammes de sucre en pain, coupé; l'arroser avec un verre d'eau froide, afin de le faire dissoudre. Ajouter alors une bouteille de vin du Rhin et une bouteille de champagne, quelques brins de zestes d'orange et de citron, ainsi que le suc de 2 oranges; passer le liquide à travers un linge, le faire bien refroidir sur glace avant de le servir.

Marquise.

Mettre 500 grammes de sucre dans un vase en faïence; l'imbiber avec un peu d'eau, afin de le faire dissoudre; le délayer alors avec une bouteille de vin du Rhin et 2 bouteilles d'eau de Seltz; ajouter au liquide 2 ou 3 citrons coupés en tranches, égrenés; faire refroidir le liquide sur glace, avant de le servir.

Orgeat frais.

Le sirop d'orgeat cuit, qu'on conserve en bouteille, est certainement très estimable quand il est bien préparé, et commode en même temps parce qu'il n'exige plus qu'un apprêt bien simple; mais pour les vrais amateurs, l'orgeat frais est bien préférable; son arome est plus pur, plus délicat.

Monder 1 kilogramme d'amandes douces, mêlées avec un cinquième de leur poids d'amandes amères; les faire dégorger plusieurs heures, à l'eau froide. Les égoutter, les piler par petites parties à la fois, avec un peu de sucre. Quand elles sont converties en pâte fine, leur mêler le zeste haché d'une orange et autant de glace de sucre qu'elles peuvent en absorber, de façon à former un corps solide. Conserver cette pâte dans un vase verni, en la pressant fortement; la tenir sur glace, ou dans un lieu frais. — La pâte d'orgeat préparée dans ces conditions peut être conservée fraîche 15 jours. Quand on veut préparer de l'orgeat, il suffit de prendre une petite partie de cette pâte, la délayer peu à peu avec de l'eau froide afin d'amener le liquide au point de douceur voulu; le passer ensuite à travers un linge, le faire bien refroidir.

Sirop de caramel.

Mettre 2 poignées de sucre en poudre dans un poêlon; poser celui-ci sur

feu modéré, tourner le sucre avec une cuiller en bois, jusqu'à ce qu'il soit dissous et légèrement brun; le mouiller alors avec la valeur de 2 verres d'eau, ajouter un bâton de vanille et 5 à 600 grammes de sucre coupé; faire bouillir le liquide jusqu'à ce qu'il soit converti en sirop serré (28 à 30 degrés). Le retirer aussitôt pour l'employer chaud ou froid.

Ce sirop est excellent (au naturel) pour sauce d'entremets, et aussi pour boisson, après l'avoir étendu avec de l'eau.

Riding Club Cocktail.

Mettre de la glace râpée dans un grand verre, ajouter deux tiers d'un verre de Hostetter bitter, une demi-cuillerée de Horsfords phosphate, un peu de vermuth; couvrir avec un shaker en métal, agiter vivement jusqu'à ce que le cocktail soit très froid; le passer, le verser en petits verres.

Manhattan Cocktail.

Mettre dans un grand verre de la glace râpée ou écrasée, ajouter le tiers d'un verre de wisky et deux tiers de vermuth ainsi que quelques gouttes de Boker's bitters. Mélanger bien, servir en petits verres.

Sherry cobblet.

Mettre dans un shaker 2 ou 3 cuillerées de fine glace râpée, une cuillerée sucre blanc, une cuillerée curaçao, un verre sherry : à défaut, employer du madère ou marsala; ajouter au liquide une tranche de citron sans semences; mélanger, servir avec chalumeau.

Boisson rafraîchissante, au café.

Verser dans un vase en porcelaine 2 décilitres infusion de café, froide; ajouter 2 bouteilles eau de Seltz et le sucre nécessaire; tenir sur glace, servir en verres froids.

Soyer.

Verser dans un vase verni une bouteille eau de Seltz et une demi-bouteille de champagne, quelques petits verres cognac ou rhum; ajouter un verre sirop rouge de grenadine, de framboise ou de groseilles, puis les chairs de 4 oranges et de 2 citrons coupées en tranches minces; tenir le vase sur glace un quart d'heure; mêler au liquide quelques petits morceaux de glace, servir dans des grands verres; dans chaque verre mettre une tranche d'orange. — On boit cette boisson avec un chalumeau en paille.

Absinthe glacée[1].

Dans un grand verre, mettre de la glace râpée ou écrasée, ajouter 2 petits verres d'absinthe et de l'eau, couvrir avec un shaker en métal, agiter vivement, passer et servir dans des verres de moyenne grandeur.

Faux champagne.

Une demi-bouteille limonade gazeuse bien refroidie sur glace, 4 petits verres bon cognac, minces tranches citron sans pépins. — Verser le cognac en 2 grands verres, ajouter le citron, verser moitié de la limonade dessus en remuant avec cuiller longue pour faire mousser : cela donne une sorte de champagne très agréable.

Tritée à la bière.

C'est une boisson rafraîchissante qu'on prépare dans le nord de l'Europe. Sur la croûte supérieure d'un pain blanc, couper de petits morceaux en les cassant avec les mains; les mettre dans un grand bol, les sucrer avec de la bonne cassonnade blonde, mouiller avec de la bière légère, tenir le vase une couple d'heures sur glace avant de le servir. — On remplace souvent les croûtes de pain blanc par de la mie de pain de seigle émiettée; en ce cas, on ajoute de petits raisins de Corinthe propres, et on fait bien refroidir.

Knickebein.

C'est une boisson restaurante très en vogue en Allemagne. — Déposer au fond d'une flûte à champagne un jaune d'œuf frais; sur l'œuf, verser doucement un demi-verre à liqueur de cognac, et sur celui-ci un verre d'alkermès ou bon curaçao, en ayant soin que ce dernier reste au-dessus, sans se mêler avec la liqueur du fond : on doit avaler cette boisson d'un seul trait.

Pousse-café.

Le *pousse-café* est une boisson composée de 4 liqueurs de différente couleur : crème de menthe, chartreuse, cacao et brandy. On les verse dans un grand verre, de manière qu'elles restent en couches distinctes. On obtient ceci en versant ces liqueurs, l'une après l'autre, contre la paroi du verre; par ce procédé elles tombent lentement et ne se mêlent pas.

1. J'ai tiré ces quelques recettes de boissons américaines et anglaises, d'un petit livre publié à Londres par M. Charlie Paul; j'aurais bien pu en augmenter le nombre, car d'autres les ont entièrement copiées; mais je n'ai pas jugé que les cuisiniers ou les pâtissiers eussent un intérêt si grand à s'initier à des apprêts qui, en somme ne sont guère praticables que dans les Bars.

Confiture de pastèques.

La *pastèque* est un fruit du Midi, connu dans le Nord sous le nom de *melon-d'eau.* Il y a deux espèces de pastèques, l'une qu'on mange en été, l'autre qui ne s'emploie qu'en hiver pour faire des confitures; mais on peut également préparer ces confitures avec les deux espèces.

Diviser les pastèques en tranches; en retirer les semences adhérentes aux chairs, ainsi que l'écorce verte; couper les chairs en bandes, les émincer en petits carrés de l'épaisseur d'une pièce de 50 centimes. Peser ces chairs, en même temps que la moitié de leur poids de sucre écrasé, sans être pulvérisé; ranger les fruits dans une terrine vernie, couche par couche, en alternant avec le sucre; les laisser macérer 2 ou 3 heures.

Verser fruits et liquide dans une bassine, cuire la confiture à bon feu jusqu'à ce qu'elle arrive à faire la *nappe,* sur la surface de l'écumoir, comme la gelée. Ajouter alors le zeste râpé de 2 citrons (pour 2 litres de confiture); retirer aussitôt la bassine du feu, verser la confiture dans des vases en faïence ou en grès, vernis à l'intérieur. La laisser complètement refroidir avant de couvrir les vases; les couvrir d'abord avec un petit rond de papier trempé à l'eau-de-vie, ensuite avec un rond assez large pour masquer l'orifice du vase et retomber sur les bords.

Pour que l'opération réussisse parfaitement, il ne faut pas cuire plus d'un kilogramme de fruits à la fois.

Confitures d'airelles rouges (*Preisselbeeren*).

Les *Preisselbeeren* sont des airelles rouges qui croissent naturellement dans les forêts du Nord, à partir des bords du Rhin jusqu'en Russie.

Pour manger ces fruits en compote, on les cuit avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils soient atteints; quand ils sont refroidis, on les dresse et on les poudre de sucre.

Pour les conserver en confiture, on cuit du sucre au *boulé*, dans un poêlon: une livre pour 3 livres de fruits; on plonge les fruits dans le sucre, on retire sur feu modéré, en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. On donne ensuite quelques bouillons couverts, on écume et on retire du feu.

Ordinairement on conserve les *Preisselbeeren* sans sucre; on les met sur feu, sans eau, on les saute souvent, jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds; on écume et on verse dans des barils défoncés d'un côté; on les couvre d'une rondelle en bois, et on les tient dans la glacière ou en lieu frais.

Pâte de coings.

Fruits frais, mûrs à point, sans taches; les plonger à l'eau, les faire pocher une demi-heure à ébullition douce : la pulpe doit rester ferme; les égoutter, les tenir au chaud dans un linge; les peler, râper promptement la pulpe, la poudrer à mesure avec beau sucre blanc, pilé fin; il en faut 850 gr. par kilo de pulpe : pour opérer promptement, il faut être à deux. Si les grains de la pulpe étaient trop durs, il faudrait la passer.

Cuire la marmelade en bassin étamé, sans la quitter, jusqu'au point où elle se détache du fond; la verser en petites caisses fer-blanc, poudrées de sucre fin; laisser raffermir à l'étuve très douce; conserver en lieu bien sec.

Compote de coings.

Diviser en quartiers 4 ou 5 coings, bien mûrs, les peler, en supprimer les cœurs, les jeter à mesure dans de l'eau acidulée; les plonger ensuite dans de l'eau en ébullition, également acidulée; les couvrir, les cuire sans violence. Quand ils sont bien atteints, les égoutter avec une écumoire, les ranger dans une terrine, les couvrir avec sirop à 25 degrés. Une heure après, faire réduire le sirop, le verser sur les fruits dressés dans un compotier.

Compote d'abricots entiers.

Peler une quinzaine d'abricots, pas trop mûrs; les piquer, les plonger à l'eau chaude; les retirer aussitôt qu'ils remontent sur l'eau, les ranger dans une terrine vernie.

Verser la moitié d'un verre de leur cuisson dans une casserole, lui mêler 300 grammes de sucre coupé; quand il est fondu, faire bouillir le liquide jusqu'à ce que le sirop soit serré, le verser alors sur les abricots; laisser refroidir la compote, pour la dresser.

Compote de pêches d'espalier.

Fendre par le milieu 7 à 8 pêches; en supprimer le noyau, les plonger à l'eau bouillante, les égoutter aussitôt, pour en retirer la peau. Les ranger dans une terrine, les couvrir avec du sirop un peu serré, chaud, vanillé. Quand le sirop est froid, dresser les demi-pêches en couronne, les arroser avec le sirop. — Quand on opère avec des pêches du Midi, à chairs fermes, dont le noyau ne se détache pas, il faut d'abord les couper en deux avec une hachette, en suivant la ligne creuse; retirer ensuite les demi-noyaux

adhérents à chaque moitié, à l'aide d'une sorte de cuiller à racine demi-ronde; les peler, les faire blanchir à fond; les égoutter, les déposer en terrine, les couvrir avec sirop réduit, les faire macérer une heure.

Compote de dattes fraîches.

Choisir les dattes mûres, fraîches; en couper les deux extrémités, les peler; pousser le noyau d'un bout afin de le faire sortir du bout opposé. Les plonger à l'eau bouillante, les cuire 2 secondes; les égoutter dans une terrine, les couvrir avec du sirop parfumé; quand elles sont froides, les dresser sur un compotier, les arroser avec leur sirop réduit.

Compote de bananes.

Éplucher des bananes, pas trop mûres; en supprimer les gros fils, mais sans les toucher avec une lame en métal; les plonger à l'eau bouillante, les égoutter aussitôt, pour les jeter dans du sirop froid; les retirer du feu, les laisser refroidir dans le sirop.

Au bout d'une heure, égoutter les bananes; faire réduire le sirop, le parfumer au zeste d'orange, le verser de nouveau sur les bananes; quand elles sont froides, les dresser.

Compote de Crémone.

Les Italiens du nord sont très amateurs de cette compote, qu'ils mangent avec la viande rôtie, à l'égal des Allemands.

Égoutter de leur sirop 2 kilogrammes de fruits confits à 3 façons, tels que: abricots, prunes, petites poires, amandes vertes, melon, reines-claude; les déposer dans une terrine ou un bocal. — Préparer un demi-litre de sirop à 28 degrés, lui mêler un demi-verre de vinaigre, le faire bouillir, le laisser à moitié refroidir. Déposer dans une terrine un demi-verre de bonne moutarde, pas trop liquide; la délayer peu à peu, avec le sirop, sans cesser de remuer avec une cuiller. Verser cet appareil sur les fruits, les laisser macérer 24 heures avant de servir.

Compote savoyarde.

Cette compote se compose de fruits et de légumes à moitié confits; en fruits on emploie des petites poires, amandes vertes, écorces d'orange, de citron ou de groseilles vertes. En légumes on emploie des carottes, haricots verts, concombres, cornichons.

Les carottes sont coupées en boules, les concombres, les haricots et cornichons sont coupés en losanges : ces derniers sont préalablement reverdis. — Les gros fruits sont coupés en boules, en losanges ou en quartiers ; les amandes et les groseilles sont aussi reverdies.

Les fruits et les légumes sont cuits à l'eau, puis confits au sucre, à 3 façons.

Quand les fruits et les légumes sont bien pénétrés par le sucre, les égoutter, les mêler dans une grande terrine ; les couvrir avec du sirop au vinaigre ayant 30 degrés. — Cette compote est excellente.

Compote russe.

Choisir 2 bonnes poires et 2 pommes ; les diviser en quartiers, les peler, en supprimer les parties dures ; couper les chairs en tranches minces.

Diviser également, en petits quartiers, 2 ou 3 bonnes oranges ; parer à vif les chairs, supprimer les semences.

Peler à vif la moitié d'un petit ananas ; couper les chairs en tranches minces, étroites.

Ranger ces fruits dans un compotier, par couches, en entremêlant les espèces et les nuances ; poudrer chaque couche avec sucre pilé, vanillé ; couvrir le compotier, le tenir sur glace une heure.

Au moment de servir la compote, en égoutter le sirop dans une petite terrine ; lui mêler un peu de glace de sucre et quelques cuillerées de vieux et bon cognac ; le verser sur la compote.

Compote d'arbouses.

L'arbouse est un fruit du Midi, de belle nuance ; il est de forme ronde, grosseur d'une mirabelle, d'un rouge plus intense que la fraise, mais dont les surfaces sont rugueuses. — Choisir les fruits fermes, d'égale grosseur, les plonger à l'eau bouillante, retirer sur le côté du feu ; à mesure qu'elles sont atteintes les égoutter pour les mettre dans un sirop froid, à 22 degrés, parfumé aux zestes. Quand les fruits sont refroidis, les dresser en compotier. — Ces fruits, à moitié confits, sont employés comme décor dans les compotes mêlées ou dans les macédoines de conserve. — Quand les fruits sont trop mûrs pour les mettre au sirop, il convient de les passer au tamis pour les mettre en marmelade, en procédant comme pour les diospiros.

Marmelade de diospiros.

Ce fruit est d'origine japonaise, mais depuis quelques années on le cultive sur le littoral, à Nice même. Le diospiros a la forme d'une orange, et sa nuance extérieure ressemble à l'écorce de celle-ci quand il n'est pas encore mûr; mais à mesure qu'il mûrit, il prend extérieurement une nuance plus vive, et les chairs, se ramollissant, lui donnent l'apparence d'une tomate; ce n'est que dans ces conditions qu'il est bon à employer.

On peut manger les diospiros avec du sucre après en avoir retiré la peau. Voici comment on opère pour en faire de la marmelade : retirer la peau et les grappes du fruit, passer les chairs au tamis; peser la purée, peser aussi la moitié de son poids de sucre; mettre celui-ci dans un poêlon avec un peu d'eau pour le cuire au *boulé;* le retirer, lui mêler la purée; donner un seul bouillon au liquide, le retirer; quand il est à moitié refroidi, lui mêler un peu de bon rhum.

ADDITIONS

A L'ÉDITION NOUVELLE

Bouillabaisse inédite (mets de déjeuner, dédié aux cuisiniers marseillais). — 2 à 3 kilos poissons vivants, variés, du Midi : *rascasses, chapons rouges*, roucaus, grondins, queue de gros merlan, petites langoustes, petits rougets, foie de boudreuil, frétin de roche.

Supprimer têtes et parties minces des poissons, distribuer les corps en tronçons; les mettre dans une casserole, les rougets en dessous, avec 6 petits crabes, 7 à 8 cigales, 3 à 4 petites langoustes pesant 100 gr. chacune, coupées en deux, mais sans parties crémeuses; ajouter 4 gousses d'ail et 2 oignons blancs hachés, morceau d'écorce sèche d'orange, bouquet de persil et fenouil, pointe de safran, chairs de citron, 2 ou 3 tomates hachées, sel, 2 à 3 décilitres huile fine. Rouler les tronçons dans cet assaisonnement, laisser macérer un quart d'heure.

Avec les parures des tronçons, 3 ou 4 poignées de fretin de roche, aromates, vin blanc, oignon et poireau, eau chaude, préparer un bon court-bouillon; dans ce fonds, cuire 2 minutes le foie de boudreuil coupé en tranches, et celles-ci enfilées à une brochette afin de pouvoir les retirer aussitôt pochées. — Passer le court-bouillon au tamis, avec pression, afin d'en retirer toute l'essence, et, avec lui, mouiller à hauteur les tronçons de poisson; cuire 18 à 20 minutes la bouillabaisse; en dernier lieu, lier le liquide avec le foie du boudreuil passé au tamis, délayé avec un peu de vin blanc, retirer aussitôt la bouillabaisse du feu, la finir avec pincée paprica, persil haché et le corail de 10 oursins, passé au tamis.

Verser aussitôt le bouillon sur 12 à 15 tranches de pain blanc (miche longue), d'un doigt d'épaisseur, pour les imbiber : elles ne doivent être ni frites ni grillées, mais chauffées dans le plat, à l'étuve; dresser les tronçons de poisson dans un autre plat, sans les rougets, les entourer avec langoustes, crabes, cigales; servir sans retard.

Homard à la New-Bourg. — 2 homards cuits entiers, refroidis; en retirer les chairs; couper celles de la queue (les Américains ne tiennent aucun compte des pattes); les ranger à plat dans un sautoir avec beurre épuré, les faire légèrement revenir des deux côtés en les retournant; assaisonner avec sel, muscade, cayenne ou paprica; mouiller à hauteur avec cette excellente crème crue, succulente, épaisse comme on la trouve en Amérique[1], ou avec du sherry; en ce dernier cas, faire vivement réduire le liquide à peu près à glace, et mouiller avec cette même bonne crème; donner simplement quelques bouillons au liquide, puis le lier avec une liaison de 4 à 5 jaunes d'œuf broyés avec beurre et crème; cuire la liaison sans faire bouillir; retirer la sauce du feu, la finir avec 2 cuillerées cognac; dresser le ragoût dans une bordure de pommes de terre duchesse, ou le servir en petites casseroles d'argent, une pour chaque convive : ce genre est adopté dans les bonnes maisons américaines.

Avant de terminer cet article, je dois dire que la crème crue qu'on emploie à New-York est, comme celle de Russie, de qualité parfaite, douce, succulente, ayant à peu près la consistance d'une sauce; dans les cas où on n'a sous la main que de la crème faible, sans qualité, il est préférable de la remplacer par une bonne béchamel réduite, mais tenue légère, peu liée.

1. L'apprêt de homard que je décris ici est tiré des descriptions faites par M. Ernest Glass.

Deux hommes qui ont beaucoup étudié les productions culinaires de l'Amérique, en praticiens sérieux, ce sont MM. Charles Ranhoffer et Ernest Glass; le premier, par la publication d'un grand volume, publié à New-York en langue anglaise; le deuxième par de savantes descriptions qu'il fournit depuis longtemps au journal *l'Art culinaire*, aujourd'hui le plus ancien organe de notre corporation.

L'un et l'autre de ces écrivains, ont mérité de nos sympathies comme aussi de notre reconnaissance, par leur persévérance à répandre et propager les productions recommandables de l'école américaine. Je suis d'autant plus heureux de leur donner ici un témoignage d'estime et de sympathie, que j'ai souvent utilisé dans mes livres, et dans celui-ci principalement des descriptions et des renseignements intéressants à plus d'un titre, mais qui, sans cette bienveillante tolérance eussent probablement échappé à l'attention de mes collègues, et fussent restés lettre-morte pour leur enseignement.

Un autre vaillant et opiniâtre collègue, c'est M. Charles Brière, habitant la Russie; il a déjà produit un grand nombre de recettes méritoires, et ne semble pas vouloir renoncer encore à ses intelligentes recherches; seulement, la Russie est devenue aujourd'hui un terrain passablement ingrat pour les chercheurs, car en ce pays, où tant d'éminents cuisiniers ont séjourné en pratiquant, toutes les ressources qu'il renfermait ont été fouillées, fondues, pétries, et mises à jour sous toutes les formes; de sorte que, en dehors des innovations possibles, rationnelles surtout, il reste fort peu de choses à glaner. C'est ce qui rend la tâche de M. Brière plus ardue, mais d'autant plus méritoire.

Homards grillés. — Tuer 2 petits homards à l'eau bouillante ou à la brochette; les fendre en deux sur la longueur; détacher les pattes, en retirer la moitié de la coquille, les ranger les unes et les autres sur plafond à rebords, beurré; assaisonner les chairs avec sel et poivre rouge; les beurrer au pinceau; les faire griller au four 25 à 30 minutes, en les arrosant avec du beurre; sorties du four, ciseler les chairs, poser les pattes dessus, les napper avec un peu de sauce crème, réduite serrée avec l'eau des chairs de homard, finie avec moutarde anglaise, cayenne, soya-sauce : dresser aussitôt.

Langoustines (langostinos) à l'américaine. — Depuis quelques années, on voit chez les marchands de comestibles une sorte de crustacé tenant le milieu entre les grosses crevettes et les petites langoustes : c'est un produit qui nous vient des côtes d'Espagne; il ne peut arriver frais à Paris qu'en hiver, car on l'expédie vivant.

Faire revenir au beurre ou à l'huile une mirepoix de racines et oignons émincés; mouiller largement avec vin blanc et court-bouillon, donner au liquide un quart d'heure d'ébullition, lui mêler une quinzaine de langoustines, les cuire seulement 5 à 6 minutes; les égoutter, en supprimer promptement les coquilles de la queue, les ranger dans la casserole, tenir à couvert. — Passer et dégraisser la cuisson, la réduire en demi-glace, la lier avec sauce tomate; ajouter 2 ou 3 petits piments et 2 cuillerées cognac brûlé; donner 2 minutes d'ébullition, la retirer sur le côté pour la beurrer, sans cesser de la travailler; retirer les piments, dresser les langoustines; verser la sauce dessus.

Gros crabe à l'anglaise. — En France, les gros crabes sont peu appréciés, excepté sur les côtes bretonnes ou normandes; mais en Angleterre ils sont recherchés par la population, qui, en général, raffole des crustacés. — On sert les crabes chauds ou froids, mais toujours dans la coquille creuse du crustacé.

Faire bouillir un gros crabe à l'eau salée, de 30 à 45 minutes selon ses dimensions; quand il est refroidi, en détacher les grandes et les petites pattes; séparer les coquilles en passant le couteau entre les deux, à leur jonction.

Si le crabe doit être servi chaud, passer le foie au tamis, mettre la purée dans une terrine pour la lisser; assaisonner, la saler, la lier avec quelques cuillerées de sauce cary, serrée. — Retirer les chairs en filasse, attachées à

la coquille, les effiler à l'aide d'une grande fourchette; assaisonner de haut goût, les lier avec la purée, ajouter les chairs des pattes également effilées : l'appareil doit rester consistant; le verser tout chaud dans la coquille creuse du crabe, bien propre; le lisser, poudrer de panure, arroser au beurre, faire gratiner 2 minutes à la salamandre au gaz.

Pour préparer le crabe froid, l'opération est à peu près la même. — Passer d'abord le foie au tamis; assaisonner la purée avec moutarde et cayenne; puis la travailler à la cuiller, en incorporant peu à peu huile et vinaigre comme pour mayonnaise, mais en la conservant consistante; lui mêler alors les chairs effilées, verser l'appareil dans la coquille creuse du crabe, bien essuyée; le lisser, en décorer la surface avec cœurs de laitue assaisonnés, pickels, cornichons, œufs durs, quartiers de tomates échaudées, sans peau, enfin les chairs des grosses pattes en tronçons.

Ailerons de tortue, sauce madère[1]. — Si les ailerons proviennent d'un gros animal, un seul suffit pour 10 à 12 personnes; s'ils sont petits, on en met deux. — Échauder les ailerons pour en détacher les écailles et gratter la peau blanche avec un couteau; les faire dégorger une heure à l'eau froide, les cuire dans un fonds simple, avec un peu de vin blanc et aromates; les égoutter aussitôt que la peau cutanée devient flexible sous la pression des doigts; quand ils sont égouttés, en retirer d'abord les os intérieurs de la première jointure seulement; les parer, les découper transversalement sur le travers en laissant les morceaux en place; les enlever avec la pelle à poisson pour les dresser sur mince fond en riz collé sur plat long; les masquer simplement avec la sauce, pas de garniture : la chair cutanée des ailerons se coupe mal.

Rougets Roches-Noires. — Choisir 6 rougets moyenne grosseur, les ébarber, les fendre sur le dos à partir de la naissance de la tête jusqu'à 2 centimètres de la queue, en dégageant l'arête principale pour les couper aux 2 extrémités avec les ciseaux et l'enlever, en même temps que le foie; assaisonner l'intérieur, les fourrer avec une farce de poisson au beurre de

1. En outre des ailerons de tortue, ce qui constitue un mets peu commun, j'ai servi quelquefois les chairs du plastron de l'animal, c'est-à-dire la partie inférieure le supportant quand il est vivant. — Couper le plastron en gros carrés, en les sciant pour les faire blanchir; les gratter et les cuire dans un fonds simple, comme les ailerons, jusqu'au point de pouvoir en dégager d'abord les os; quand ils sont égouttés, les éponger, en supprimer les cartillages et distribuer les chairs en moyens carrés, bien épongés; on les dresse sur plat chaud, on les masque avec sauce madère.

crevette, mêlée avec les foies chauffés à l'huile, pilés, passés; rapprocher les chairs pour fermer la coupure, les nouer avec gros fil, les rouler dans du beurre fondu, les ranger dans un plat long et creux en métal argenté, les disposer en 2 rangs, 3 de chaque côté; les pousser à four chaud 10 minutes, en les arrosant au pinceau; les sortir, en égoutter le beurre, retirer le fil, les napper avec sauce Colbert légère allégée avec 2 cuillerées madère ; servir dans le plat même.

Morue salée d'Arcachon. — Mets de déjeuner très simple, mais excellent. — Couper 4 ou 5 gros carrés de belle morue sèche, de Marseille, à chairs épaisses, trempés à point; les mettre en large sautoir, à grande eau froide, chauffée jusqu'à l'ébullition; au premier bouillon, retirer le vase; tenir le liquide frémissant 12 à 15 minutes.

Enlever les carrés de morue à l'écumoire, les éponger sur un linge, en retirer les arêtes saillantes ; les dresser sur plat chaud, avec 4 à 5 douzaines d'huîtres blanches, parées; les masquer avec bonne béchamel réduite avec crème et 2 ou 3 cuillerées cuisson d'huîtres, beurrée hors du feu, finie avec petite cuillerée poivre rouge.

Haddock au beurre fondu. — Le haddock, c'est la merluche, poisson des mers du nord; mais en France on lui a maintenu sa dénomination anglaise de haddock, en raison de la transformation particulière qu'on lui a fait subir. Pêché sur les côtes d'Angleterre et d'Écosse surtout, où il existe en abondance, on l'ouvre au sortir de l'eau, du côté du ventre, sans séparer les moitiés; on le sale sur les bateaux mêmes, et aussitôt arrivé à terre on le suspend 24 heures dans des fumoirs élevés de plusieurs étages, où on le fait passer par trois degrés de fumigation différente.

Le haddock est un produit nouvellement introduit en France par les Anglais, et il a si bien réussi à faire apprécier son mérite qu'il a fini par s'imposer non seulement à Paris, où les arrivages ont régulièrement lieu plusieurs fois par semaine, mais aussi à Lyon, à Marseille et même sur toute l'étendue du littoral, où il s'en consomme pendant l'hiver des quantités extraordinaires; l'hiver seulement, car l'apprêt accéléré qu'on lui fait subir ne permet pas de le faire voyager par les temps chauds.

Mais si le poisson est cuit en sortant du fumoir, ou à brève échéance, on peut dire que, quel qu'en soit l'apprêt qu'on lui fait subir, c'est un manger exquis. — On cuit ce poisson, soit sur le gril, soit poché à l'eau bouillante, soit au four dans un plat à gratin; dans les deux premiers cas,

ce qui convient le mieux, c'est de le servir avec du beurre fondu ou beurre noisette, mêlé avec de la bonne moutarde délayée avec suc de citron.

Surtout à la polonaise. — Tuer à l'eau bouillante, dans une passoire, 4 à 5 douzaines écrevisses; détacher la queue des coffres; hacher ceux-ci, en tirer une bonne essence avec bouillon de poisson et vin blanc. Éplucher les queues et avec ces fines coquilles préparer du beurre rouge.

Parer les queues d'écrevisse, les faire revenir au beurre, dans une casserole, assaisonner, les mouiller avec béchamel réduite; donner quelques minutes d'ébullition au ragoût, le finir avec pointe de cayenne et beurre rouge.

D'autre part, cuire 350 grammes de bon riz comme pour risot, avec bouillon de poisson et l'essence préparée; aussitôt à point le retirer, le finir avec parmesan et beurre rouge. Avec les deux tiers du risot masquer le fond et le tour d'une casserole à soufflé ou d'une légumière, en laissant un creux; le lisser et verser le ragoût dedans, couvrir avec le restant du riz en faisant bomber; poudrer de parmesan, faire gratiner 5 minutes.

Filets de sole à la Catalane. — 2 ou 3 douzaines d'huîtres blanchies, parées. — Préparer un risot avec bouillon de poisson et la cuisson d'huîtres, une cuillerée poivre rouge et doux d'Espagne.

Lever les filets de 2 soles sans peau, supprimer la chaire latérale des fines arêtes; les battre, les couper sur le milieu, assaisonner; les ranger à plat dans un sautoir, mouiller avec fonds de poisson et vin blanc pour les cuire.

Aussitôt le riz à point, le finir avec beurre, lui mêler les huîtres coupées, le dresser sur le centre d'un plat, l'entourer avec les filets dressés en couronne. Faire réduire 2 minutes la cuisson des filets, la lier avec beurre et avec une cuillerée de velouté; la passer sur les filets.

Filets de sole à la bretonne. — Mets de déjeuner. — Lever les filets de 2 moyennes soles propres, sans peau; les parer, carrément, sans laisser la chaîne latérale de fines arêtes, si désagréables à trouver sous la dent; les battre légèrement, les fariner simplement; les égaliser avec le couteau, les disposer en deux rangées sur le fond d'un plat à gratin forme ovale; masqué de beurre épuré; les cuire sur feu modéré, en les retournant. Aussitôt à point, en égoutter tout le beurre, et verser tout autour des filets une sauce au soya de tomates (v. plus bas) réduit au degré de sirop, avec bouquet d'aromates dedans, lié avec bonne glace blonde; donner un seul bouillon à la sauce, la finir avec beurre et suc de citron.

Filets de sole en weitbet. — Petites soles fraîches propres; en lever les filets; retirer à ceux-ci la chaîne latérale de fines arêtes; les passer au lait, les battre, les couper de biais en lanières de 3 centimètres longues; assaisonner, les rouler en long, avec les mains sur la table farinée; les mettre dans une passoire plate pour les plonger d'un trait en friture chaude : 2 minutes suffisent pour les cuire : égouttés, les poudrer pomptement avec sel mélangé avec pincée poivre rouge; dresser sur serviette. — Recette de M. Victor Morin.

Soles Trouville. — 2 soles propres, sans têtes, parties minces coupées, fendues sur le milieu; les tremper 10 minutes au lait froid; assaisonner. Égouttées, les fariner, les faire frire dans une poêle au beurre épuré; en les sortant, en détacher les filets, couper à ceux-ci la chaîne de fines arêtes qui les bordent extérieurement; les dresser en deux rangées sur plat long, autour d'une garniture de petites moules, placée sur le milieu; masquer le fond du plat et les moules avec sauce crème réduite à l'essence de poisson, tirée avec les arêtes de sole, finie au beurre rouge.

Filets de barbue à la mode de Dieppe. — Lever les filets d'une bonne barbue propre, fraîche et blanche à chairs épaisses; les saler. — Avec tête et arêtes du poisson, les têtes et arêtes de 2 soles, racines émincées, vin blanc et bouillon de poisson, préparer une bonne essence; la passer, laisser déposer pour la décanter.

Poudrer le fond d'un sautoir beurré avec échalotes, champignons et oignons hachés; sur cette couche dresser les 2 filets de poisson l'un à côté de l'autre; mouiller à hauteur avec l'essence, les cuire à bon feu, pour faire réduire le liquide de moitié pendant la cuisson. Aussitôt à point, les enlever avec la pelle à poisson, les dresser sur plat l'un à côté de l'autre; de chaque côté du plat, dresser un bouquet de ces bonnes petites moules dieppoises, pochées, parées, bien épongées. Dégraisser la cuisson, la verser dans un sautoir, la faire réduire à feu vif, sans la quitter, jusqu'à ce qu'elle nappe la cuiller; la retirer, la beurrer largement; ajouter suc de citron; napper poisson et garniture, envoyer le reste en saucière.

Turbot froid à la Grecque. — Couper en morceaux un petit turbot bien frais; foncer une casserole plate avec oignon haché, ail, fenouil, chairs de tomates; ranger les morceaux de poisson dessus, en les serrant, assaisonner; étaler dessus une couche des mêmes ingrédients du fond; arroser avec beaucoup d'huile et le suc de plusieurs citrons, les cuire à l'étuvée,

une demi-heure; les dresser sur plat, arroser avec la cuisson mêlée avec un peu de gelée, servir froid.

Timbale Grimaldi. — Coller sur plat une jolie croûte à pâté chaud (v. dess. 69), de belle couleur, vidée; la glacer intérieurement au pinceau, la couvrir avec son couvercle, formé en dôme, décoré, tenir à l'étuve.

La garniture de la timbale se compose de gros macaroni de Naples (150 grammes), coupé court, cuit tendre, à l'eau salée; les queues de 5 à 6 petites langoustes de la Méditerranée [1], cuites, épluchées, coupées en deux sur la longueur; de 8 petites paupiettes de filets de sole, truffées, enroulées chacune dans une bande de papier beurré, pochées dans un bon fonds de poisson; quand elles sont égouttées, les déballer pour les parer; les ranger dans un sautoir avec les queues de langouste, les arroser avec du beurre pour les tenir au chaud. — Peler 4 truffes crues, les couper en belles tranches, pas trop minces, les mettre dans une poêle, avec du beurre pour les faire sauter en dernier lieu.

Égoutter le macaroni, le lier sur le feu avec quelques cuillerées de bonne béchamel, assaisonner avec pointe de cayenne; le retirer, le finir avec beurre fin et parmesan râpé, le dresser dans la croûte préparée : il doit arriver aux trois quarts de hauteur. Sur le centre du macaroni, dresser en groupe les queues de langouste; dresser les paupiettes en cercle; masquer le tout avec bonne béchamel réduite avec la cuisson des paupiettes, finie avec beurre fin et beurre rouge. — Faire vivement sauter les tranches de truffe; assaisonner, les arroser avec un peu de madère et glace de volaille, les cuire 2 minutes, les dresser en couronne autour des langoustes. — Couvrir la timbale, l'envoyer aussitôt, ainsi qu'une saucière de béchamel. — On peut ajouter à la garniture ou au macaroni des huîtres pochées au vin, parées. — Recette de l'obligeant M. Auguste Sallier, chef de cuisine, Grand-Hôtel Métropole, à Monte-Carlo.

Moustelles de la Méditerranée, grillées. — Ce poisson est originaire des côtes méridionales, entre la Corse et le cap Martin; il est assez abondant sur les marchés de Monaco, de Beaulieu et de Menton; il est plus rare à Nice. Ce poisson n'est pas de belle apparence ni de fort volume, mais sa chair est de bon goût, délicate, très appréciée des gourmets. — On sert ce poisson grillé, après l'avoir ciselé et mariné avec huile, persil et oignon

1. Ces petites langoustes ne pèsent pas plus de 125 à 150 grammes chacune; leur chai est blanche et fine, très délicate.

émincé; on le sert arrosé avec huile et citron ou avec maître-d'hôtel et quelquefois avec mayonnaise. — On cuit les petites moustelles à la meunière, c'est-à-dire farinées; frites au beurre dans une poêle, comme les petites truites et les lavarets.

Goujons farcis. — Écailler les poissons, en supprimer la tête en les vidant; les ouvrir par le ventre pour en retirer l'arête principale; assaisonner, les garnir avec farce de poisson aux fines-herbes cuites; puis, rapprocher les deux parties pour les souder exactement; les ranger en les serrant les uns à côté des autres dans un plat à gratin largement beurré, poudré de fines-herbes cuites; les couvrir avec papier beurré, et sur celui-ci poser un léger couvercle pour empêcher les poissons de se déformer; les faire pocher au four 15 minutes. — En sortant le plat, enlever papier et couvercle; arroser les poissons avec sauce tomate légère, mais réduite, de bon goût; servir dans le plat même.

Saumon à la suédoise (*Grave lachs*). — C'est en Suède qu'on sert ce hors-d'œuvre de saumon; les Suédois en font le plus grand cas.

Fendre sur sa longueur un saumon propre tout récemment pêché, en retirer les arêtes; prendre une planche un peu plus longue et large que le saumon, la masquer avec forte couche de sel, salpêtre et cassonnade, mélangés dans les proportions de 200 gr. salpêtre et 400 gr. cassonnade par kilo de sel pilé; sur cette couche poser une moitié du poisson en l'appuyant du côté de la peau; masquer le dessus avec une épaisse couche du mélange préparé; poser l'autre moitié de saumon dessus, le masquer également avec une couche de ce mélange; envelopper alors la planche et le poisson dans un linge, pour les porter à la glacière, et les tenir 3 jours sur glace; ce temps écoulé, distribuer le poisson en tranches minces, en retirer la peau, les servir ainsi sur plat ou sur des tranches de pain; assaisonner de poivre.

Petits pâtés russes de saumon, au vésiga. — Cuire à l'eau salée 100 gr. de *vésiga;* l'égoutter, le hacher avec quelques œufs durs. — Faire revenir au beurre petites escalopes de saumon, les poudrer de persil, arroser avec quelques cuillerées de sauce, serrée; laisser refroidir.

Abaisser de la pâte à coulibiac, en abaisse mince; sur celle-ci, couper des ronds avec le plus grand coupe-pâte uni; garnir le centre de ces ronds, d'abord avec une couche de vésiga; sur cette couche, ranger les escalopes de saumon coupées; mouiller les bords de la pâte avec dorure, les rapprocher sur le centre de l'appareil, les souder en crête, en donnant aux

pâtés la forme allongée ; pincer la pâte sur la soudure, ranger les pâtés sur plaque, à distance, les tenir une demi-heure dans un lieu à température chaude : dorer, cuire 18 minutes à four modéré; dresser sur serviette.

Petits coulibiacs à la pâte levée. — Cuire au four un peu de *kasche*. Couper quelques petits filets de poisson cru : turbot, saumon, barbue, soudac, siguis, ierchis, quelques tranches de foie de lottes : une seule sorte peut suffire au besoin, mais le mélange convient; assaisonner, les faire revenir au beurre avec fines-herbes ; les lier avec quelques cuillerées sauce blonde.

Abaisser mince, sur le tour, de la pâte à coulibiac; diviser l'abaisse en larges abaisses en ayant de 6 à 7 centimètres de diamètre au moins ; sur le centre de chaque abaisse, étaler une couche de kasche ; sur celle-ci, étaler une couche de petits filets et sur les filets une couche de fines-herbes avec un peu de sauce. Humecter les bords de la pâte, la replier sur l'appareil de façon à bien l'enfermer, en formant une demi-lune; les ranger sur plaque, à distance ; les tenir à température tiède pour faire lever la pâte; dorer, pousser au four modéré pour les cuire 20 minutes ; dresser sur serviette.

Anguilles à l'espagnole. — 2 anguilles moyenne grosseur, propres, sans tête; les couper en tronçons, les saler 2 heures ; les éponger, fariner, faire frire à grande friture; quand ils sont froids, les ranger en terrine ou dans un bocal en grès.

Chauffer de l'huile dans une poêle, lui mêler 2 ou 3 gousses d'ail, pelées, 2 oignons émincés ; les faire frire doucement en les faisant colorer; ajouter persil, thym, laurier, sel, grains de poivre ; mouiller avec vinaigre en suffisante quantité pour submerger les tronçons; faire mijoter la marinade un quart d'heure; quand elle n'est plus que tiède, verser sur le poisson; servir 48 heures après.

Grenouilles américaines. — Les Anglais professent généralement un profond mépris pour les grenouilles, tandis que les Américains les estiment; il est vrai de dire qu'elles sont là-bas d'espèce plus appréciable que celle de la vieille Europe; elles sont beaucoup plus grosses et leur chair est par ce fait plus consistante.

En Amérique, les grenouilles qu'on trouve sur les marchés sont écorchées, parées et, comme partout ailleurs, on ne vend que le train de derrière. On sert ces grenouilles grillées, frites ou sautées aux fines-herbes ; on les sert aussi assaisonnées de haut goût, en ragoût avec sauce crème ; on sert

encore les chairs de grenouille en croquettes ou en coquilles, et avec les plus grosses, celles aux chairs plus épaisses, on prépare de grosses quenelles pour ragoût ou de petites quenelles pour garniture de potages maigres. Mais avec les chairs cuites de grenouille, on peut aussi préparer des purées avec lesquelles on lie des fonds à potage maigres, après leur avoir mêlé jaunes d'œuf cru, crème et beurre fin : à tous ces apprêts particuliers, il convient d'en relever l'assaisonnement.

Cassolettes de fruits de mer à la marseillaise. — Ceci est un petit hors-d'œuvre marseillais de facture simple, mais exquis. — Avec un appareil de nouilles cuites, fini au beurre et parmesan, mouler 8 ou 10 cassolettes en moule à dariole ; les paner, les cerner sur le haut avec un coupe-pâte.

Mettre dans un sautoir une garniture composée de petites huîtres sans coquilles, petites moules de roche et petites clovisses pochées, parées ; ajouter des petites queues de crevette cuites, aussi parées ; couvrir le sautoir, les faire pocher. — Piler les pattes et coffres d'écrevisse avec quelques cuillerées bonne béchamel, la passer, la tenir au chaud.

Au dernier moment, faire frire les cassolettes, les vider, en garnir le creux avec la garniture préparée, liée avec la béchamel ; en masquer le dessus avec mince couche de purée de corail d'oursins ; couvrir, servir.

Sardines farcies, à la niçoise. — 2 douzaines sardines fraîches sans tête, fendues en deux sur la longueur pour en retirer l'arête ; les saler, les fourrer avec farce à la mie de pain et fines-herbes cuites, un œuf. Remettre en forme les sardines en les pliant. — Faire revenir oignon haché dans un plat à gratin ; ranger les sardines sur le fond, l'une à côté de l'autre ; saler, arroser avec de l'huile ; les cuire 8 à 10 minutes à four chaud ; les retirer, les masquer avec quelques cuillerées sauce tomate ; poudrer avec panure blanche, les tenir 4 à 5 minutes à four moyen ; les servir ainsi.

Croûtes d'huîtres d'Arcachon. — Préparer 10 petites croûtes en pain ou en pâte, forme ronde ; si elles sont en pain les cerner, les faire colorer au beurre épuré, les ouvrir pour les vider ; les croûtes en pâte sont moulées dans de petits cercles à flan foncés en pâte à timbale ; on les cuit à blanc.

Choisir 30 grosses huîtres, les ouvrir pour retirer les chairs ; éponger celles-ci, les rouler dans du beurre fondu pour les paner, les faire griller sur un double gril à barreaux minces et étroits ; en dresser 3 ou 4 dans chaque croûte creuse, garnies au fond avec sauce béarnaise froide.

Salade dieppoise. — Huîtres pochées, parées, queues de crevette et queues d'écrevisse épluchées. Couper en tranches minces, pommes de terre cuites, tomates et tranches de concombres crues ; assaisonner séparément ces éléments avec sel, huile et vinaigre, les faire macérer une heure ; les égoutter, les mettre en saladier, les lier avec quelques cuillerées de mayonnaise; ajouter cerfeuil et estragon hachés ; lisser en dôme et décorer avec détails en thon mariné, filets d'anchois, betterave, cornichons au vinaigre; entourer le dôme avec une couronne de belles crevettes du bouquet, entières.

Nona et Poutine. — Le Nona est un petit poisson blanc d'espèce particulière ; son corps est opaque, informe, son œil est très gros ; il est un peu moins fort que le Weitbet d'Angleterre ; mais de même que celui-ci on peut le fariner promptement, le cribler et le plonger à friture très chaude ; égoutté, le poudrer de sel et cayenne ; c'est un bon mets de déjeuner.

La Poutine est de même nature que le Nona, mais plus petite ; c'est l'espèce qu'on emploie de préférence pour faire les omelettes ; on ne les lave pas, on les trie, on les sale (page 148). Mais avec le Nona ou avec la Poutine on prépare une friture excellente pouvant figurer sur toutes les tables de déjeuner; on les trie, on les sale ; on les étale dans un plat creux, on les couvre avec une bonne pâte à frire aux blancs d'œuf ; puis, avec une cuiller, on prend poisson et pâte pour les faire tomber en boule, dans une poêle de grande friture chaude, en les poussant avec le doigt ; quand ils sont de belle couleur on les égoutte pour les saler, les dresser avec persil frit.

Truites à l'espagnole. — Chauffer à bon feu, dans une casserole, 1 décil. d'huile; aussitôt qu'elle est fumante, lui mêler 4 gousses d'ail épluchées, pincée de poivre rouge, feuille de laurier et branche de thym. Quand les gousses jaunissent, mouiller hors du feu avec 2 décilitres de vinaigre, le faire à peu près réduire, et mouiller avec un demi-litre vin blanc.

Mettre en petite poissonnière une truite fraîche, vidée, bridée ; assaisonner, couvrir avec la cuisson à peu près refroidie ; ajouter branches de persil et grains de poivre, masquer avec papier beurré ; faire bouillir le liquide, cuire le poisson sur le côté du feu, l'enlever sur la grille pour le laisser refroidir, en retirer la peau, le dresser sur plat froid. Passer la cuisson, la dégraisser, lui mêler quelques cuillerées de gelée d'aspic fondue, en lier une partie sur glace au point de pouvoir en napper la truite, l'entourer avec le restant tout à fait raffermie ; la servir en même temps qu'une sauce verte, froide.

Petits bateaux aux huîtres. — Avec pâte fine foncer 10 à 12 moules à bateau ; piquer la pâte, cuire à four modéré.

Faire pocher au vin 3 douzaines grosses huîtres ; en supprimer les barbes, les couper en deux sur l'épaisseur, les poudrer de poivre blanc. Quand les bateaux sont démoulés, les garnir à moitié avec farce de brochet à la crème ; la faire pocher à four doux ; garnir alors chaque bateau avec 6 demi-huitres dressées à cheval, les napper avec sauce crème réduite, finie avec 2 cuillerées de la cuisson des huîtres et beurre fin.

Bateaux de queues de crevette. — Cuire les crevettes à l'eau, sans sel; quand elles sont égouttées et toutes chaudes, les saler. Détacher la queue des coffres, en supprimer la coquille, les parer, les tenir à couvert. Foncer des bateaux avec même pâte que les précédents, les cuire à blanc, les garnir avec farce à la crème de brochet ou de saumon; faire pocher; en garnir le dessus avec 8 à 10 queues de crevettes, masquer avec velouté fini au beurre rouge.

Quenelles du carême. — Travailler en terrine tiède 300 gr. beurre épongé, pour le faire mousser en ajoutant un œuf et 4 à 5 jaunes, 50 à 60 gr. beurre d'écrevisses, puis 350 grammes mie de pain blanc, râpée, pincée farine, sel, muscade; essayer l'appareil, le diviser en parties égales, les rouler rondes sur le tour fariné; les plonger à l'eau bouillante, salée; donner 2 bouillons au liquide, le tenir 10 à 12 minutes sur le côté du feu à couvert. Égoutter les quenelles, les dresser en légumière, masquer avec sauce au beurre d'écrevisses, mêlée avec queues d'écrevisses coupées en petits dés.

Visnicki. — Pâte à coulibiac levée 2 fois, abaissée mince, coupée en ronds comme pour les beignets viennois, garnie avec un salpicon froid de poisson, lié au velouté maigre; couvrir avec un autre rond, faire lever la pâte à température douce sur un linge; aussitôt à point les piquer avec une fine fourchette, les faire frire à l'huile.

Rond de bœuf salé, à l'anglaise. — Ce mets peu connu, peu pratiqué en France, est journellement servi dans les maisons anglaises : d'abord chaud, puis froid.

Sur un quartier de bœuf, faire couper droit, juste au-dessus de l'os de la noix, en sciant l'os central des deux côtés, une épaisse tranche de 10 à 12 centimètres d'épaisseur, pesant de 7 à 10 kilos; la saler, la passer au sel

et salpêtre deux fois en 48 heures; enlever ensuite l'os du milieu, serrer la viande en ramenant la panoufle autour; la soutenir en forme, à l'aide de quelques brochettes en bois piquées dans l'épaisseur; la plonger alors en saumure froide[1] dans un baquet plus haut que large, mais en grès plutôt qu'en bois, avec une rondelle dessus, pour l'y laisser 20 à 22 jours, en la retournant chaque jour, une fois ou deux.

En retirant la viande de la saumure, entourer son épaisseur avec une bande assez large, en épaisse toile, et quelques tours de forte ficelle, la cuire 6 heures à l'eau, avec carottes, panais, navets, oignons, plongés dans le liquide 2 heures avant de le retirer du feu. Cuire en même temps que la viande, mais une heure seulement, de grosses quenelles rondes (*suet dumplings*), faites avec autant de graisse de rognon de bœuf hachée que de farine, un peu de sel et eau, formées en boule dans de petits linges fins.

Quand la pièce est bien égouttée, consolider d'abord la panoufle et la graisse avec des hâtelets en métal; puis la déballer pour la dresser sur large plat, avec les racines entières, les dumplings et du jus léger à part.

Le rond de bœuf chaud ou froid doit être découpé dans la salle à manger, en tranches horizontales.

Cette recette et celle de la poitrine de bœuf salée, je les dois à l'obligeance de mon très obligeant ami Henri Dupré, praticien distingué, ancien chef du *Travellers Club*, à Londres, et pendant 15 ans chef de la duchesse de Galliera, à Paris.

Poitrine de bœuf salée. — En Angleterre, cette pièce est plus souvent servie chaude, dans les dîners de famille, que le rond de bœuf qui s'adapte plutôt aux banquets nombreux en convives. — Le *salted brisket* est tenu en haute estime par les Anglais, qu'ils considèrent à l'égal du jambon, bien que, chez eux, celui-ci soit préparé avec grand soin et ne laisse rien à désirer.

Couper un grand carré de poitrine crue de bœuf, pris sur le côté le plus

1. Voici les proportions de la saumure anglaise pour les viandes : mêler dans une marmite en terre ou émaillée, 1 kilo 500 grammes sel marin, 125 gr. salpêtre, 750 gr. cassonnade ou mélasse; délayer avec 3 litres eau chaude; quand les ingrédients sont fondus, ajouter baies de coriandre ou de genièvre, thym, sarriette, marjolaine, pas de laurier; puis du macis, clous de girofle, grains de poivre; poser le vase sur feu, donner seulement quelques bouillons au liquide, laisser refroidir. Cette quantité peut servir à immerger 6 à 8 kilos de viande. — A défaut de pèse-sel, on peut mesurer à froid le juste degré de la saumure en plongeant dedans un œuf cru : il doit rester à niveau du liquide; si celui-ci était trop fort, ajouter quelques parties d'eau bouillante. — Pour éviter la putréfaction de la saumure, il convient de lui mêler une cuillerée à café d'acide salicylique.

épais; le passer deux fois au sel en 48 heures; le tenir 16 à 17 jours en saumure. Cuire la viande 4 heures, à l'eau, dans les mêmes conditions que le rond de bœuf, c'est-à-dire doucement, avec grosses racines et suet dumplings ; quand la viande est égouttée, en retirer les os, la parer, la dresser sur plat, en l'entourant avec les garnitures : cette pièce doit être découpée dans la salle à manger, en opérant de haut en bas, en sens contraire du fil de la viande; mais quand elle doit être servie froide il faut, avant de la mettre sous presse, en retirer la bande des tendons.

Aussitôt la pièce servie, avant qu'elle perde sa plus grande chaleur, la placer dans un plat carré ou entre 2 plafonds pour la faire refroidir, avec un poids dessus. — Pour servir la pièce froide, il suffit de la parer sur les côtés, la glacer au pinceau, la découper mince, aussi de haut en bas.

Tournedos à l'ancienne. — Autrefois on coupait les tournedos sur la tête d'un filet de bœuf, de sorte qu'on ne pouvait obtenir que des tranches plus longues que larges, auxquelles on donnait la forme ovale; après les avoir battues, parées, assaisonnées, on les faisait macérer un ou plusieurs jours, selon le besoin, dans une marinade cuite. Cette macération avait un double but : conserver et attendrir la viande, et permettre en même temps aux restaurateurs de tirer bon parti des parties secondaires des filets, ne pouvant être employées comme biftecks; d'ailleurs, les clients acceptaient généralement ce mets de haut ton, appétissant.

Les tournedos égouttés et épongés, on les faisait sauter vivement pour les saisir des deux côtés; puis, on les dressait sur plat, en les alternant de minces croûtons de pain coupés de même forme, glacés au pinceau; la sauce était faite dans le sautoir même où les tournedos avaient cuit, en dégageant le fond du sautoir avec quelques cuillerées de demi-glace et un peu de sa marinade ou un peu de madère. Aujourd'hui le tournedos étant pris sur une partie du filet plus délicate, est évidemment de nature plus distinguée; aussi le rencontre-t-on parfois inscrit sur le menu d'un dîner de famille. Mais, malgré les variétés qu'on a pu en tirer, j'estime que le tournedos doit rester confiné dans le service des déjeuners.

Tournedos à l'anglaise. — 6 tournedos coupés ronds sur la partie mince des filets, parés d'égale dimension : cuits, ils ne doivent pas dépasser l'épaisseur d'un centimètre et demi; les faire mariner une couple d'heures avec madère, huile, aromates. — Au dernier moment, éponger les tournedos, assaisonner de haut goût, les cuire à bon feu, dans un sautoir, avec

beurre fondu, en les retournant; égoutter le beurre du sautoir, les arroser avec un peu de glace; les dresser chacun sur croûte creuse[1] en pain, glacée au pinceau, garnies avec sauce crème réduite, finie avec beurre, cayenne et racine de raifort râpé finement haché.

Tournedos à la bordelaise. — Faire revenir au beurre 6 tournedos, en procédant comme il vient d'être dit; aussitôt à point, les napper avec sauce madère serrée, faire miroiter celle-ci à la bouche du four. — Garnir 6 croûtes creuses, rondes, en pain, avec moelle pochée coupée en dés, mêlée avec 2 cuillerées échalotes hachées, tombées à glace avec un peu de vin, liées avec un peu de même sauce madère. — Sur chaque croûte, poser un tournedos, et sur celui-ci une demi-tête de champignon, le côté lisse en dessus, bien blanche et ronde, choisies d'égale dimension.

Tournedos à la Vernon. — 6 tournedos parés, un peu plus larges qu'à l'ordinaire; les saler, les faire macérer 7 à 8 heures dans une marinade cuite, au vinaigre, aromates, épices, mais refroidie.

Egoutter les tournedos pour les éponger et les faire revenir sur feu vif, dans un sautoir, avec huile et beurre. En égoutter la graisse, les glacer au pinceau, les napper avec sauce aigre-douce un peu serrée; faire miroiter celle-ci 2 secondes à la bouche du four; dresser les tournedos chacun sur croûte simple de même dimension, glacées au pinceau; sur le centre de chacun d'eux, dresser un petit bouquet formé de pignons coupés en dés, et petits raisins noirs blanchis, liés ensemble avec un peu de sauce serrée.

Grand bifteck à l'américaine (Porter house steak). — En Amérique, on sert beaucoup ce large bifteck coupé sur toute l'épaisseur de l'aloyau, en traversant le *faux-filet* et le *filet-mignon*, mais en sciant l'os de la chaîne à l'intérieur et à l'extérieur; dégager celui-ci, et enlever le surplus de la graisse; battre la viande, l'assaisonner avec sel et poivre, la beurrer au pinceau, la faire griller à bon feu ; servir avec maître-d'hôtel à la moutarde et racine de raifort râpée, hachée.

1. *Croûtes creuses, croûtes simples.* — Ces croûtes pour tournedos ou pour noisettes sont ordinairement en pain de cuisine; elles sont rondes ou ovales, selon la forme de la viande. Les croûtes creuses doivent avoir l'épaisseur d'un centimètre et demi; on les cerne sur une surface, on les fait colorer des deux côtés au beurre épuré, dans un sautoir, en les retournant; on enlève la partie cernéepour les ouvrir, les vider, les glacer et les garnir. Les croûtes simples n'ont que 3 quarts de centimètre d'épaisseur; on les fait très légerement colorer, sans les sécher; on lesglace simplement avant de poser les viandes dessus.

Biftecks à l'espagnole. — Hacher finement 4 à 500 gr. de tête de filet de bœuf sans nerf, sans peau ; mêler au hachis 250 gr. de lard frais, haché ; les hacher ensemble encore 7 à 8 minutes ; assaisonner avec sel, poivre rouge et doux d'Espagne, aromates pulvérisés ; ajouter 2 ou 3 jaunes d'œuf crus ; le diviser en partie de la grosseur d'un œuf, les rouler en boule sur la table farinée, les appuyer avec la lame du couteau, en leur donnant le forme de petits biftects, les tremper un à un dans des œufs battus, les paner à panure blanche, les faire saisir des deux côtés dans une poêle avec beurre chaud en les retournant, les glisser alors dans un sautoir, mouiller à hauteur avec us de veau ; les cuire tout doucement une heure, sans les retourner, en les arrosant souvent ; quand le liquide est à peu près réduit, le lier avee dc la sauce tomate : 10 minutes après, dresser les biftecks.

Entre-côte bordelaise d'autrefois. — Préparer un hachis composé d'oignons, échalotes, cèpes cuits sur le gril et hachés ; ajouter moelle crue, également hachée, persil, panure blanche pour le lier.

Couper une entre-côte sur le train-de-côte, l'assaisonner, la rouler dans l'huile, la faire griller ; quand elle est atteinte d'un côté, la retourner de l'autre, puis étaler sur la surfare cuite le hachis préparé, en le lissant légèrement en dôme ; poudrer de panure, l'arroser ; quand la viande est à point, en faire glacer le dessus à la salamandre au gaz, la dresser.

Aujourd'hui, l'entre-côte est coupée sur le faux-filet. Une bonne méthode pour la servir quand elle est grillée, c'est de la poser sur couche de beurre maître-d'hôtel à l'échalote blanchie ou revenue au beurre, moutarde et poivre rouge ; étalée sur plat ; puis placer aussitôt l'entre-côte dessus et sur celle-ci quelques tranches de moelle pochée ; glacées au pinceau en même temps que la viande. — On peut aussi servir l'entre-côte tout simplement dressée sur plat, puis nappée avec sauce bordelaise au vin rouge, mêlée avec échalote revenue, moelle coupée.

Bitokes à la russe. — Hacher finement 500 gr. filet de bœuf cru, paré ; le piler pour en former une pâte, lui incorporer peu à peu 180 gr. beurre raffermi, divisé ; assaisonner avec sel et poivre ou paprica. Diviser le hachis en parties égales pour en former des petits biftecks, sur la table farine ; les passer aux œufs battus, les faire cuire au beurre épuré dans un sautoir, en les retournant ; les dresser sur plat avec leur beurre, et sur chacun d'eux étaler une couche d'oignons émincés colorés au beurre.

Quenelles à la moelle. — Mettre dans une terrine tiède 120 gr. moelle de bœuf dégorgée, passée au tamis ; la travailler avec une cuiller pour la lisser en lui mêlant 6 jaunes d'œuf l'un après l'autre ; quand l'appareil est crémeux, ajouter 2 cuillerées de farine, sel, une cuillerée poivre rouge ; le prendre avec une petite cuiller par parties égales, les faire tomber dans de l'eau bouillante salée ; donner un seul bouillon au liquide ; le tenir 12 minutes sur le côté avant d'égoutter les quenelles ; quand elles sont bien épongées, les dresser en légumière, les arroser avec sauce au pain frit (page 545).

Veau au paprica. — Diviser des tendons de veau en morceaux carrés, pas trop forts, d'égale grosseur. — Étaler sur le fond d'un sautoir une couche composée d'oignons blancs hachés, et rouge de carottes coupé en dés fins ; ranger les viandes dessus, ajouter bouquet d'aromates, saler, poudrer d'un peu de paprica, mouiller juste à hauteur avec bouillon blanc, en le faisant tomber à glace tout doucement 2 ou 3 fois.

Quand les viandes sont à peu près à point, mouiller avec 2 décilitres bonne crème crue ; faire réduire de moitié ; ajouter encore un peu de paprica, et lier la cuisson avec 2 cuillerées de velouté ; dresser les viandes en légumière, verser sauce dessus,

Jarrets de veau glacés. — Un mets de déjeuner simple, mais excellent. Choisir 2 gros jarrets de veau, les diviser en rondelles d'égale épaisseur en coupant les chairs et en sciant les os ; assaisonner, les ranger sur le fond d'un sautoir beurré ; les faire revenir de belle couleur en les retournant ; les poudrer avec échalotes et oignon hachés ; 2 minutes après mouiller au tiers de hauteur avec bon bouillon chaud ; couvrir le sautoir, faire réduire le liquide tout doucement, en demi-glace. Retourner les rondelles, et allonger de temps en temps le mouillement afin que les viandes ne brûlent pas ; elles doivent cuire de 5 à 6 quarts d'heure, mais sans cesser de les retourner. En dernier lieu, les poudrer avec pincée de persil haché mêlé avec pincée de poudre de fenouil sec. — Dresser les viandes sur plat, dégraisser la cuisson, la lier avec sauce tomate, la passer sur les viandes ; servir en même temps garniture de pieds de céleri coupés, glacés, ou bien avec purée de céleri.

Noisettes de veau à l'italienne. — Sur le centre d'un gros filet-mignon de veau blanc, couper 2 ou 3 noisettes pas trop minces ; les battre, les

parer rondes, assaisonner; les faire mariner quelques heures avec huile et suc de citron; quand elles sont épongées, les faire revenir au beurre dans un sautoir, en les retournant; les égoutter, les napper avec couche de sauce crème, réduite serrée, finie avec parmesan et beurre; lisser, poudrer de parmesan, faire saisir au four ou au gaz; dresser sur croûte simple de même forme, glacées au pinceau : simples ou creuses, les croûtes en pain doivent être de belle nuance, sans être trop atteintes; l'intérieur doit rester mou.

Noisettes de veau à l'anglaise. — Faire revenir au beurre, dans un sautoir, 5 à 6 tranches de filet de veau parées en petits biftecks, assaisonnées; aussitôt égouttées les napper à la bouche du four avec sauce crème réduite serrée, avec un peu de glace et poivre rouge[1]; les dresser chacune sur tranche de jambon ou langue salée, chaudes, coupées rondes, au moment, de même dimension que les noisettes; les poser alors sur croûte mince très légèrement revenues au beurre glacées au pinceau.

Noisettes de mouton Soubise. — Sur un gros filet de selle de mouton, tendre, bien en chair, mortifié à point, couper 5 à 6 noisettes, pas trop minces, les battre légèrement, les parer rondes, assaisonner; faire mariner 2 heures avec huile et madère, branches de persil, 2 ou 3 tranches oignon. Quand elles sont égouttées et épongées, les faire revenir à bon feu dans un sautoir avec de l'huile, en les retournant; les égoutter, les napper avec sauce madère réduite serrée, soubisée; les dresser sur croûte creuse, garnies de purée soubise.

Noisettes de mouton à la polonaise. — Couper les noisettes un peu épaisses, les battre, assaisonner; les faire macérer 7 à 8 heures en marinade cuite, au vinaigre; bien épongées, les faire revenir avec huile et beurre; en les sortant, les napper avec demi-glace réduite serrée; les dresser sur croûte simple, glacées.

Noisettes d'agneau printanière. — Pour pouvoir tirer des noisettes d'agneau de dimensions convenables, il faut disposer d'un beau filet de selle d'agneau ou plutôt de demi-mouton, à chairs tendres et suffisamment épaisses, ayant la largeur et l'épaisseur nécessaires.

1. Le poivre rouge est un mélange de paprica et de poivre de piments doux d'Espagne.

Couper les noisettes, les battre légèrement; assaisonner, les faire revenir au beurre; les égoutter pour les napper avec velouté réduit; faire miroiter la sauce à la bouche du four, les dresser sur croûte creuse, glacées, garnies avec purée de pois printaniers ou purée de pointes d'asperges vertes, assaisonnée de bon goût, et nappée aussi au velouté.

Volailles et gibiers grillés, à l'américaine. — En Amérique on sert communément le gibier et la volaille grillés; le procédé est simple et s'applique à toutes les espèces; on les vide, on les flambe, on les fend par le dos pour les ouvrir et on glisse l'os du pilon en dedans après avoir coupé la peau sur le travers; on les bat, on supprime le superflu des os, on les roule au beurre fondu ou à l'huile; on assaisonne pour les passer à la panure fraîche; on fait rôtir des deux côtés sur feu vif afin de conserver les viandes juteuses; on les sert soit avec du bon jus, soit avec colbert, maître-d'hôtel ou sauce tartare; on les garnit simplement avec citrons coupés.

Cet apprêt est expéditif, succulent, commode à manger : comme volaille, on fait griller les poulets nouveaux, les jeunes pintades, les pigeons; comme gibier d'eau, on fait griller depuis les jeunes canvasback jusqu'aux poules d'eau, jusqu'aux sarcelles, jusqu'à la bécassine; comme gibier de champs, les perdreaux tendres, les cailles et jusqu'aux mauviettes : tout y passe.

Mousse de poulets, froide, à la russe. — Piler les chairs de 2 estomacs de poulet cuits avec moitié de leur volume foie-gras, les passer au tamis. Mettre ces chairs dans une terrine, les travailler quelques minutes, leur incorporer peu à peu la valeur de 4 décilitres sauce chaufroix tiède, quelques cuillerées bonne glace de volaille; quand l'appareil est lisse, incorporer 2 ou 3 décilitres crème fouettée, sans sucre; le verser aussitôt dans un moule uni, incrusté sur glace, le faire frapper 5 quarts d'heure.

Démouler la mousse sur plat froid, en décorer les parois, sur la partie centrale, avec une chaîne régulière de ronds de truffe trempés à mesure dans la gelée mi-prise; entourer sa base avec des petites salades de légumes à la mayonnaise collée, formées dans des moules à dariole, chemisés à la gelée. — D'après cette méthode, on peut préparer des mousses de perdreaux, de gélinotes, de cailles.

Chaufroix de poulets, à la russe. — Faire poêler 2 bons poulets, bridés, citronnés, bardés; quand ils sont retirés du feu, les laisser à moitié refroidir dans leur cuisson; couper l'os du pilon au-dessous du genou; puis, dégager et enlever l'os du gras-de-cuisse; faire refroidir celles-ci sous presse. — Sur l'estomac de chaque poulet couper 2 filets, de façon à laisser un joli haut-de-poitrine; couper les ailerons des filets, en laissant un moignon; détacher les hauts-de-poitrine pour en supprimer l'os, les faire refroidir sur plaque, couverts de papier trempé dans la graisse de la cuisson. Parer ensuite ces morceaux, ainsi que les cuisses; en supprimer la peau; les tremper un à un dans une bonne sauce chaufroix de volaille, liée à point sur glace; les ranger à mesure sur plaque pour faire raffermir la sauce; parer ensuite les morceaux, orner le bout des pilons avec petites manchettes.

Sur le fond d'une légumière en beau métal, former un dôme avec salade de légumes liés à la mayonnaise aux œufs, collée; la faire raffermir sur glace; puis dresser les poulets en buisson sur la salade, en alternant chaque morceau, avec une belle tranche de truffe. Entourer la base du buisson avec un épais cordon de gelée hachée, poussée au cornet ou à la poche. — Ce mets si simplement dressé est pourtant très distingué.

Poulets au cary, à l'indienne. — Avant tout, il est bon de dire que dans les Indes, chaque province, chaque contrée, a une méthode particulière de préparer le cary : cela explique cette multitude de recettes disparates, qui désorientent les praticiens : celle que je décris ici est une des plus simples et des meilleures.

Découper 2 poulets propres, chacun en 6 morceaux; assaisonner, les ranger à plat dans un sautoir avec du beurre, les faire légèrement colorer au four en les retournant.

Émincer quelques oignons blancs, les faire revenir tout doucement au beurre dans un autre sautoir pour qu'ils prennent belle couleur; les poudrer avec sel et 2 ou 3 cuillerées de cary de Madras, pincée farine; 2 minutes après, mouiller à hauteur avec bouillon de poulet et lait de coco; après quelques minutes d'ébullition, verser dans le sautoir où sont les poulets; continuer la cuisson sur feu modéré : les morceaux doivent cuire pendant que la sauce réduit de moitié. — Dresser le ragoût sur plat creux, servir en même temps une légumière de ce beau riz indien cuit à l'eau (V. page 551).

Cary de poulet aux pommes. — Couper 2 poulets propres, chacun en six parties; assaisonner avec sel et poudre de cary; les faire légèrement revenir au beurre dans un sautoir, en les retournant; les retirer dans une casserole, mouiller à hauteur avec bouillon de poulet, cuire tout doucement.

D'aûtre part, hacher séparément 3 pommes pelées et 3 oignons, faire revenir ces derniers sur feu doux, sans prendre couleur; ajouter une ou 2 cuillerées poudre de cary, puis les pommes; mouiller avec un peu de bouillon, les cuire ensemble jusqu'à ce qu'ils soient fondus; les passer à l'étamine; délayer la purée avec 2 décilitres crème crue, la verser sur les poulets. Dresser le ragoût en légumière ou sur plat, servir à part du riz cuit à l'eau (page 551).

Poulet Tartarin, à la mode de Tarascon. — Mettre en terrine un hachis fait d'échalotes et oignons, champignons, cèpes ou sanguins de Provence, revenus à l'huile; ajouter quelques bons foies de poularde cuits, également hachés, 2 ou 3 cuillerées panure blanche, 1 ou 2 jaunes d'œuf, pointe d'ail, sel, poivre, aromates pulvérisés.

Avec cet appareil farcir un gros et bon poulet propre, le brider, le barder, le faire cuire à l'étuvée avec huile fine, en cocotte fermée, sans lui faire prendre couleur.

Aussitôt le poulet à point, l'égoutter sur plat, le napper à la bouche du four avec béchamel soubisée réduite, succulente, finie avec pointe de cayenne; 3 ou 4 minutes après, le dresser sur plat long, l'entourer de chaque côté avec 2 petits bouquets de gousses d'ail pelées, cuites à l'eau, égouttées, revenues et colorées à l'huile dans une poêle; entre les 2 bouquets, en presser un autre de gros poivrons rouges d'Espagne, à chairs épaisses, grillés s'ils sont frais, ou bien conservés en boîte; à chaque bout du plat dresser un bouquet de belles olives noires trempées à l'eau chaude, roulées dans un peu de bonne demi-glace réduite avec marsala : saucière de béchamel soubisée, à part.

Poulet à la grecque. — Vider un poulet propre; en essuyer bien l'intérieur, garnir le creux avec quelques cuillerées de riz revenu à cru avec beurre et oignon haché, légèrement mouillé avec bouillon, et cuit à moitié; le retirer du feu, assaisonner, lui mêler quelques petits marrons à moitié cuits, et enfin *pignoli* et pistaches; coudre la peau d'estomac du poulet; le brider, le barder, le placer dans une casserole beurrée, foncée en braise; mouiller avec un peu de bouillon, faire partir le liquide à feu modéré et à couvert jusqu'à ce que le poulet soit à peu près cuit; pousser la casserole

au four sans couvercle, pour finir le poulet en l'arrosant avec son jus très gras pour lui faire prendre belle couleur; débrider, dresser.

Poulet Darphin. — Préparer des pommes Darphin dans une poêle, en forme d'omelette serrée, un peu épaisse. (Voir plus bas.) — Dépecer un bon poulet en six ou huit parties; couper aussi les carcasses; les mettre dans un sautoir beurré, assaisonner; les cuire à feu modéré en les retournant et en retirant à mesure les morceaux atteints. Mêler au beurre du sautoir une cuillerée échalotes hachées, les faire revenir 2 minutes; en égoutter le beurre, et déglacer le fond du sautoir avec demi-glace et vin blanc; faire réduire, dégraisser, passer; mêler à cette sauce 2 cuillerées moelle pochée, coupée en dés.

Au dernier moment, glisser dans un plat ou en légumière les pommes de terre en omelette; dresser le poulet dessus; ajouter quelques tranches de moelle glacée au pinceau; servir la sauce à part.

Cette recette m'a été fournie par l'innovateur lui-même, M. Darphin, maître-d'hôtel au grand restaurant de la *Villa*, à Aix-les-Bains.

Poulets grillés à la Génin[1]. — Ouvrir par le dos 2 jeunes poulets propres, troussés avec les pattes en dedans, les battre avec le plat du couperet; assaisonner avec sel et poivre rouge; en ciseler légèrement les gras-de-cuisse, les rouler au beurre fondu, poudrer de panure et faire griller à feu modéré, en les retournant; les dresser sur plat avec 2 gros bouquets de pommes pailles frites au moment; sauce Colbert légère servie à part. — T. G., *Art culinaire.*

Poulet sauté aux Gombos. — Gombos d'égale épaisseur, tendres et frais; en couper les 2 bouts, les saler une heure; bien épongés, les cuire à l'eau, en bassin rouge, les couper en tranches épaisses.

Découper 2 poulets chacun en 6 morceaux, les carcasses en 3; assaisonner, les faire simplement revenir au beurre, en les retournant, et enlevant à mesure les morceaux plus vite atteints, les tenir au chaud. — Dans le sautoir où ont cuit les poulets, faire revenir 2 cuillerées d'oignon haché; ajouter les gombos, assaisonner, mouiller avec eau de tomate; faire réduire celle-ci en demi-glace; lier avec un peu de bonne sauce tomate; ajouter les poulets; faire mijoter 3 minutes, dresser en légumière. — Recette de M. Julien.

1. Sympathique souvenir donné à notre estimé et regretté collègue Théodore Génin, qui fût un dévoué ardent, le vrai fondateur des concours culinaires.

Canetons à la Toulousaine. — 2 bons canetons propres, vidés, fourrés avec bouquet d'aromates, bridés, légèrement revenus au lard fondu ; les faire tomber avec un peu de vin blanc, les braiser à court mouillement avec bon fonds, en les arrosant. Aussitôt à point, passer la cuisson, dégraisser, faire réduire en demi-glace ; la lier avec sauce brune, continuer la réduction jusqu'à ce qu'elle soit succulente, la finir avec 2 cuillerée marsala ; ajouter de grosses olives noires[1], charnues, lavées à l'eau chaude, épongées.

Découper les canetons en quatre ou cinq parties sans retirer la peau ; supprimer l'os du gras-de-cuisse, écourter le pilon, les parer ; les dresser sur couche de farce pochée sur plat ; sur celles-ci, dresser en buisson filets et poitrines ; napper avec un peu de sauce, dresser les olives autour.

Canetons à la Rouennaise. — 2 canetons de Rouen, non saignés, étouffés, bridés avec leur foie à l'intérieur, assaisonnés ; les faire rôtir à la broche 18 à 20 minutes ; aussitôt débrochés, en détacher les cuisses, les ciseler ; assaisonnées de haut goût, les beurrer, les paner, les faire griller. — Détacher l'estomac de la carcasse, couper celles-ci, les passer à la presse pour en exprimer le jus. — Pocher vivement les foies, les piler et passer au tamis ; délayer cette purée avec 4 cuillerées glace fondue. — Faire infuser au vin rouge 2 cuillerées échalotes hachées, en réduisant le liquide de moitié, le retirer, lui mêler du jus de canard, lier avec la purée de foie et 2 cuillerées sauce ; chauffer sans faire bouillir, assaisonner avec poivre du petit moulin. Découper en aiguillettes l'estomac des canetons, les dresser sur plat avec les cuisses, un peu de jus ; sauce à part.

Canvas back duck[2] rôti, à l'américaine. — Ce gibier est un des plus estimés en Amérique. En hiver, on le sert pour rôt dans tous les dîners.

Vider le canard, le brider pour rôt, après avoir garni son intérieur avec une longue branche de céleri cru ; puis en tordre le cou de façon que sa tête vienne fermer l'ouverture inférieure.

1. Les bonnes olives noires, si estimées dans le midi de la France, sont encore peu connues dans les contrées du nord, ni par les praticiens, ni par les gourmets ; mais je me plais à espérer qu'avec le temps elles finiront par être appréciées à leur juste valeur ; ce serait réellement fâcheux qu'il en fut autrement.

2. De même que le nom anglais *Welsh rarebit*, celui-ci doit être, en notre langue française, écrit en un seul mot : *Canvasbackduck*.

Beurrer le canvas au pinceau, assaisonner, le faire rôtir 20 minutes à la broche ou au four en l'arrosant; le dresser, le faire découper sur table; l'accompagner avec une salade de céleri à la mayonnaise et avec une garniture de croquettes de Hominy [1]. — Recette de M. ERNEST GLASS.

Coq de bruyères rôti. — Ce gibier doit être choisi jeune et tendre, peu mortifié; on le fait ordinairement rôtir après en avoir retiré la peau de l'estomac et piqué les chairs avec du lard; on le fait tourner à la broche en l'arrosant avec du beurre; il doit être vert cuit. Mais on peut aussi faire rôtir ce gibier après l'avoir fait macérer 5 à 6 heures en marinade cuite au vinaigre et vin blanc, aromates, épices; quand il est égoutté et épongé, en piquer l'estomac avec du lard, le faire rotir en l'arrosant au beurre.— Avec ce rôt, on peut servir une sauce cumberland.

Aspasie de gélinotes aux truffes. — Retirer les chairs blanches de 4 gélinotes crues, en supprimer peau et nerfs, les piler avec un tiers de leur volume de foie-gras cuit et 6 jaunes; assaisonner, passer au tamis. Mettre l'appareil dans une terrine métal mince, le travailler sur glace avec la cuiller, le lisser en lui incorporant peu à peu 1 décilitre crème crue pour lui faire prendre beaucoup de corps; lui incorporer alors délicatement et peu à peu la valeur de 2 à 3 décilitres crème fouettée et un blanc d'œuf monté; en essayer au four une petite partie en moule à tartelette; il doit être moelleux mais ferme [2]. Avec cet appareil, remplir à peu près un moule lisse beurré, poudré de truffes en dés fins; le mettre en casserole avec eau chaude, faire pocher 35 minutes au bain-marie à couvert; en dernier lieu, découvrir le vase et faire saisir le dessus, — Démouler l'aspasie sur plat, napper avec velouté réduit au fumet de gélinote : envoyer saucière à part.

Noisettes de gélinote, à la russe. — 6 filets de gélinote, crus, sans filets-mignons, parés, coupés chacun en deux parties; parer celles-ci en noi-

1. La semoule de Hominy est tirée de ces beaux grains de maïs dont on fait un si grand usage en Amérique. On en fait une bouillie avec eau et sel, légèrement consistante; aussitôt à point, on l'étale en couche sur plaque beurrée; refroidie, on la distribue en croquettes de forme ronde ou oblongue, on les trempe aux œufs pour les paner et les faire frire.

2. Pour que les chairs crues de gélinotes acquièrent le corps nécessaire après les avoir pilées et passées, elles doivent être extrêmement fraîches et la crème qu'on leur incorpore de première qualité; mais, il faut bien le dire, ces sortes d'appareils ne sont praticables qu'en Russie même, où les éléments nécessaires se trouvent concentrés.

settes, assaisonner. Piler les filets-mignons avec les parures et 2 filets crus de gélinote ; avec ces chairs, passées au tamis, préparer une farce à la crème pas trop légère.

Piler le tiers d'un foie-gras cuit, le passer, le mettre en petite terrine, le travailler à la cuiller, l'assaisonner, lui mêler un peu de bonne glace, puis lier l'appareil avec tout ou partie de la farce crue ; en essayer un demi-moule à tartelette à la bouche du four.

Ranger les noisettes dans un sautoir beurré, les faire pocher d'un côté, les enlever, les renverser, puis en masquer la surface pochée avec l'appareil préparé, le lisser en dôme; remettre les noisettes avec beurre fondu dans le sautoir où elles ont poché, en les appuyant du côté cru, les faire pocher à la bouche du four en même temps que l'appareil ; les napper alors avec velouté réduit serré, au fumet de gélinote ; faire miroiter la sauce ; les dresser chacune sur croûte creuse, garnies avec un fin émincé de cèpes à la russe.

Mousse de bécasses. — Piler les chairs crues des filets de 2 bécasses, ajouter un quart de leur volume de foie-gras, quelques jaunes d'œuf, passer. Mettre l'appareil en petit bassin, le fouetter sur glace en lui incorporant peu à peu 2 décilitres crème double : l'appareil doit être léger, sans être trop mousseux. En faire pocher une petite partie dans un moule à tartelette pour juger de sa consistance ; le verser en moule lisse, à cylindre, en tassant; le faire pocher au bain-marie; démouler sur plat, napper avec sauce brune réduite au fumet de bécasse ; pour tout décor poser une belle truffe cuite dans le creux formé par le cylindre, et sur celle-ci piquer une tête de bécasse debout, glacée, nappée à la gelée.

Pouding de bécasses, à l'anglaise. — 2 bécasses crues, propres, coupées chacune en cinq parties; assaisonner avec sel et épices. — Faire revenir au lard fondu intestins et foies des bécasses ; assaisonner, piler, passer. — Préparer des fines-herbes crues : oignons, échalotes, champignons frais, persil, hachés fin.

Avec de la pâte à pouding (page 244) foncer un moule à dôme ou un grand bol à pouding ; étaler au fond une couche de fines-herbes, ranger les bécasses dessus, poudrer aussi avec fines-herbes; arroser avec la purée des foies délayée avec glace fondue et sauce demi-glace réduite au fumet du gibier. — Fermer l'ouverture du moule avec un rond de même pâte soudée avec les bords ; couvrir la pâte avec une serviette mouillée et farinée sur le

centre, nouer solidement les pans de la serviette au-dessous du moule. Cuire le pouding 2 heures à l'eau bouillante, vase fermé; le démouler sur plat chaud; envoyer saucière de demi-glace au fumet.

Pouding de mauviettes, à l'anglaise. — Préparer d'abord une pâte à tarte dans les conditions prescrites page 623.

Prendre une douzaine de mauviettes propres, vidées, flambées, têtes, pattes, ailerons coupés, les faire revenir à bon feu, avec petites escalopes de veau et petit-salé, échalotes et oignon hachés, assaisonner; quand les viandes sont bien saisies, les poudrer avec cuillerée farine, mouiller avec un peu de jus, donner 2 bouillons au liquide avant de retirer la casserole du feu; laisser à peu près refroidir.

Avec la pâte préparée, foncer un grand bol ou un moule formant le dôme, en remplir le creux avec le ragoût, fermer l'ouverture avec une abaisse ronde de même pâte, en la soudant sur les bords avec attention; envelopper ce bol dans un linge, nouer étroitement celui-ci en dessous, puis plonger le pouding à l'eau bouillante pour le cuire une heure et demie; le démouler sur plat après avoir enlevé le linge. — Recette de M. Coeblet, dans l'*Art culinaire*.

Merles de Corse à la provençale. — Les merles de Corse n'émigrent pas, ils vivent et se reproduisent dans le pays. En hiver, aussitôt que le froid arrive, on commence à les chasser, et les chasses étant toujours très abondantes, on en expédie la plus grande partie sur le littoral : à Marseille et à Nice où ils sont très appréciés. Il est à remarquer que ce gibier n'est réellement bien bon qu'alors qu'il a supporté le froid rigoureux; c'est alors seulement qu'il s'engraisse et que son corps se couvre de cette graisse blanche et fine qui fait rêver les épicuriens.

Couper des carrés plats de petit-salé, les mettre dans casserole avec beurre chaud, les faire revenir 2 ou 3 minutes, les enlever à l'écumoire; dans cette graisse mettre les merles, les faire revenir 7 à 8 minutes, en les retournant assaisonner; leur mêler le petit-salé, et finir de les cuire ensemble.

Retirer merles et petit-salé dans un plat creux, les tenir au chaud; mettre alors dans la casserole où ont cuit les merles des petites tranches de pain coupées en carré long d'un demi-centimètre d'épaisseur, les faire légèrement frire sur feu vif, en les remuant : le pain doit être simplement saisi au dehors et rester moelleux en dedans; les dresser autour du gibier.

Hash de venaison. — Le mot anglais *hash* ne doit pas être traduit par hachis mais plutôt par émincé. Le hash est en somme un mets d'importance aussi bien en Écosse que sur les bords de la Tamise; un hash manqué serait considéré comme une faute capitale sur la table d'un gourmet; mais il est bon de dire que son apprêt est de la plus grande simplicité. — Cet émincé est préparé avec les reliefs d'un quartier de venaison rôti; on le sert ordinairement au *lunch.*

Sur les meilleures parties du quartier de daim, couper de minces tranches pour 5 ou 6 personnes; les parer en réservant la graisse qui leur adhère; les ranger dans un sautoir. — Faire revenir en casserole 2 cuillerées oignon haché, mouiller avec 2 décilitres de demi-glace, et quantité égale de vin de Porto et jus du gibier; ajouter grosses épices, petit bouquet d'aromates; faire réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit succulente, sans la quitter; la retirer, la finir avec pointe de cayenne, la passer sur les tranches du gibier, les chauffer sans faire bouillir; les dresser sur plat chaud; distribuer sur les viandes la graisse réservée. — En attendant d'être présenté aux convives, le plat du ragoût doit être tenu sur réchaud : gelée de groseilles à part.

Cuissot de chevreuil à la napolitaine. — Parer un petit cuissot de chevreuil, le piquer au lard; le faire macérer 24 heures en marinade cuite; l'égoutter, le faire rôtir au four dans un plafond avec du beurre : il doit être bien atteint. Aussitôt égoutté en parer le manche pour le papilloter, le glacer, le dresser sur plat, l'entourer avec du bon macaroni, moyenne grosseur, simplement lié avec glace de viande, parmesan râpé et beurre; saucière de jus à part.

Welshrabits [1] à l'anglaise et à l'américaine. — Les Anglais et les Américains font grand cas des welshrabits; la méthode de les préparer diffère peu entre les deux pays. En Angleterre, on les prépare avec du chestershire, gloucester ou derbyshire, checher ou chadder cheese.

Pour 250 grammes fromage : faire d'abord légèrement griller 10 tranches de pain de cuisine, coupées de 10 à 12 centimètres de long, sur 5 à 6 de large, et d'un centimètre et demi d'épaisseur, les tenir au chaud. — Couper

1. En Angleterre, on écrit welsh rarebit et, en Amérique, welsh rare bit, en trois mots. En notre langue française, nous devons écrire ce nom en un seul mot : *welshrabit,* comme nous écrivons : bifteck, rosbif, roumsteck, au lieu de : *beef-steak, roast-beef, rump-steak.*

le fromage mince, le mettre dans une casserole ou le double fond d'une légumière avec beurre fondu et quelques cuillerées de liquide : soit de la bonne bière (vieil ale), soit du sherry ou porto-wine, soit de la crème crue; mêler et placer le vase au bain-marie jusqu'à ce que le fromage soit à peu près fondu, en le remuant souvent, le broyer avec la cuiller; lui mêler sans le quitter 60 gr. beurre divisé, pointe cayenne, un peu de moutarde : si alors on ajoute à l'appareil un ou 2 jaunes crus, on lui donne belle nuance et on l'empêche de corder; mais ceci n'est pas obligatoire. Le mélange opéré, étaler promptement l'appareil sur les croûtes chaudes, le lisser et le faire vivement saisir au four, ou mieux encore à la salamandre au gaz : l'essentiel, c'est de faire vite.

En sortant les welshrabits, les dresser sur serviette sans les couper; cette opération doit se faire à la salle à manger : on les coupe en trois sur le travers. L'appareil des welshrabits en Amérique est à peu près le même qu'en Angleterre, avec cette différence que le chester est remplacé par une sorte de fromage connu sous le nom de *Full cream*, râpé : les tranches de pain sont colorées au beurre ou légèrement grillées, puis beurrées au pinceau, en dessus.

Mettre le fromage au bain-marie dans une casserole, le broyer jusqu'à ce qu'il soit ramolli, pâteux; lui incorporer alors ce qu'il faut de bière anglaise pour le rendre crémeux; le chauffer jusqu'à l'ébullition; le retirer, lui incorporer hors du feu un morceau de beurre divisé, et avec lui masquer les tranches de pain chaudes; lisser, poudrer de cayenne, faire saisir au four. En Amérique, on sert quelquefois des welshrabits avec un œuf poché dessus; en ce cas, les tranches ne sont pas coupées en carré long, mais en larges triangles, sur lesquels les œufs peuvent se tenir sans glisser. — En France, on prépare les welshrabits avec du gruyère ou du faux chester de Hollande, mêlé avec parmesan frais.

Pailles au fromage. — Abaisser du feuilletage à 8 tours, en large abaisse carrée, mince, en poudrant à chaque tour avec du parmesan râpé; diviser l'abaisse en bandes de 8 à 10 centimètres large; couper celles-ci sur le travers en étroites bandelettes; les enlever avec la lame du couteau pour les ranger sur plaque, à distance; cuire à four chaud.

Pailles hongroises. — Faire une pâte sur le tour avec 250 gr. farine, 125 gr. beurre, 5 gr. levure délayée au lait tiède, 4 jaunes d'œuf. — Faire reposer la pâte une demi-heure, à couvert; l'abaisser ensuite sur le tour fariné, en bande longue, de 15 centimètres large, de l'épaisseur de 3 milli-

mètres. Couper la bande droite sur les côtés; puis la diviser sur le travers en bandelettes d'un centimètre de large; enlever celles-ci avec le couteau, les ranger sur plaques beurrées, à petite distance; les dorer, les poudrer de parmesan, les cuire 10 minutes à four moyen.

Croûtes à la hongroise. — Couper des tranches de pain de cuisine forme de carré long, plus grandes que pour les sandwiches. Hacher et piler une égale quantité (150 gr.) de jambon, langue écarlate, filets de poulet froid. Mêler à l'appareil un quart de son volume de bon beurre; quand il est lisse, le passer au tamis, le travailler 2 minutes en terrine, lui mêler une poignée de parmesan râpé, pointe de cayenne.

Ranger les tranches de pain dans un sautoir avec beurre fondu, épuré, les faire colorer d'un côté, les égoutter, les masquer du côté frit avec une couche de l'appareil préparé, en le faisant légèrement bomber, le poudrer de parmesan, remettre les croûtes dans le sautoir, les pousser au four pour quelques minutes seulement, les égoutter, les dresser sur serviettes.

Petits soufflés crémeux, au fromage. — Broyer 7 à 8 jaunes dans une casserole, les délayer avec 150 gr. beurre fondu en crème; lier l'appareil sans faire bouillir; retirer, assaisonner avec sel, poivre ou cayenne, muscade, pincée sucre, ajouter 200 gr. parmesan et gruyère râpés; lui incorporer d'abord 2 blancs fouettés, puis 3 décilitres crème fouettée. Garnir aux 3 quarts des petites caisses en papier ou en porcelaine mince; poudrer de parmesan, cuire à four doux.

Choux au fromage. — Faire une petite pâte à chou dans les proportions d'un demi-litre lait, 250 gr. farine, 200 gr. beurre, 4 à 5 œufs, sel, pincée sucre; avant de mêler les œufs, ajouter 50 gr. parmesan râpé. Prendre la pâte avec une cuillère, ou la pousser à la poche sur plaque, en parties égales rondes, grosseur d'une petite reine-claude. Dorer, poudrer de parmesan, cuire à four gai, pas trop chaud. — Détacher les choux, les ouvrir, les fourrer à la poche avec un peu d'appareil à fondue (page 562).

Tartelettes de gnoquis. — Préparer une petite pâte à chou, au lait et au fromage, en opérant comme il vient d'être dit; aussitôt finie, la renverser sur le tour fariné, la prendre par parties, et rouler celles-ci avec les mains, de l'épaisseur d'un gros crayon; les couper sur le travers, en morceaux pas plus larges qu'épais; les rouler rondes, les faire pocher à l'eau salée. Aussitôt égouttées, les rouler dans un sautoir avec bonne béchamel réduite; assai-

sonner avec poivre, beurre et parmesan. — Avec cet appareil, garnir de larges tartelettes foncées avec pâte fine auxja unes d'œuf; poudrer de fromage, cuire à four chaud.

Tartelettes parmesanes. — Préparer un appareil de fondue, au parmesan et gruyère, dans les [mêmes conditions que la fondue genevoise (page 562); le lier sur feu, le retirer, lui incorporer 3 à 4 blancs fouettés. — Foncer mince des moules creux à tartelette, avec pâte à timbale aux jaunes d'œuf, les garnir avec l'appareil, poudrer de parmesan, cuire à four chaud.

Tartelettes crémeuses au jambon. — Foncer en pâte fine et mince une quinzaine de moules à tartelette beurrés. Mettre en terrine une cuilllerée de farine, la délayer d'abord avec 4 œufs battus, et ensuite avec 3 décilitres crème crue, 75 gr. beurre fondu; ajouter 75 gr. parmesan râpé, 100 gr. maigre de jambon cuit, haché. Avec cet appareil, garnir le creux des tartelettes; les cuire à four moyen : poudrer de parmesan.

Croquettes de camembert. — Fromage pas trop frais; le broyer en ajoutant un peu de velouté froid, afin de le ramollir et le lier avec un peu de bonne crème; ajouter cayenne. — Avec cet appareil former des petites croquettes minces, ou en forme d'œuf de pigeon; les rouler dans la farine, les tremper à l'œuf battu pour les paner et les plonger à friture bien chaude : servir aussitôt.

Petites timbales piémontaises. — Avec pâte à timbale fine, foncer mince de grands moules à dariole; les garnir par couches avec risot fini, comme de coutume avec parmesan, beurre, glace, poivre rouge, en alternant ces couches avec truffes blanches crues finement émincées ; en fermer l'ouverture avec un rond de même pâte; souder, dorer, cuire 14 minutes à four chaud ; démouler, dresser sans retard.

Quenelles à la hollandaise. — Faire revenir au beurre 3 à 4 cuillerées de petit-salé coupé en petits dés, et une égale quantité de croûtons de mie de pain de cuisine également coupés en dés. — Imbiber au lait la mie de 4 petits pains de table; en exprimer l'humidité pour la broyer dans une terrine, en lui incorporant 3 œufs, 3 jaunes, 2 cuillerées farine, 4 cuillerées beurre fondu, sel, muscade, et enfin le lard et les croûtons; essayer une petite partie de l'appareil à l'eau bouillante; puis en former des boules d'égale grosseur, en les roulant sur la table farinée; les plonger à l'eau bouillante,

les faire pocher 10 minutes à petite ébullition; les dresser, les arroser avec sauce au pain frit (page 545).

Imitation de crème aigre. — Délayer 3 à 4 fromages Gervais avec 7 décilitres crème crue et la valeur d'un litre crème fouettée ; la tenir à couvert, à température douce, en la remuant souvent jusqu'à ce qu'elle ait contracté un petit goût aigrelet.

Pommes de terre Anna. — Au restaurant du café Anglais de Paris, où a été créé ce mets, on le prépare dans une sorte de casserole en cuivre, sans queue, basse, à fond épais et arrondi, munie d'un couvercle à rebords saillants, s'emboîtant en dehors afin de pouvoir mettre de la braise dessus. Le dessin de cette casserole est reproduit page 99, dans la *Cuisine d'aujourd'hui*.

Peler grosses pommes de terre hollande, crues; les couper à la machine en tranches de 2 millimètres et demi ; en passer une partie au coupe-pâte pour obtenir des ronds réguliers; les jeter à mesure à l'eau très froide, les faire dégorger 25 minutes en même temps que les autres, les éponger sur un linge.

Beurrer l'intérieur de la casserole avec beurre ramolli, en masquer le fond et le tour avec les tranches passées au coupe-pâte, en couronnes régulières et chevalées. Assaisonner les autres tranches, les ranger par couches à l'intérieur, en les masquant avec couche de beurre ramolli.

5 à 6 minutes au four, la poser aussitôt sur couche épaisse de cendres chaudes, la fermer et poser sur le couvercle une couche de braisette; les cuire ainsi 20 minutes, retirer la casserole, couper l'appareil en croix pour retourner les quatre quartiers l'un après l'autre, et continuer à le cuire encore 15 à 18 minutes dans les mêmes conditions. Au dernier moment, égoutter le beurre de la casserole, glisser l'appareil sur plat.

Pommes Anna au fromage. — Diviser en liards des tranches de pommes de terre crues, dégorgées à l'eau froide, épongées; les mettre dans une poêle à fond épais, avec du beurre; les faire revenir en les sautant souvent, assaisonner; quand elles sont attendries et légèrement colorées, les dresser par couches en plat à gratin, en poudrant chaque couche avec parmesan et en arrosant avec beurre fondu; couvrir, finir de cuire au four; arroser souvent.

Pommes de terre Darphin. — Couper en tranches des pommes de terre crues longues ; les parer carrément comme pour pailles, les émincer, les laver, les éponger; les mettre dans une épaisse poêle avec beurre fondu abondant, assaisonner; les chauffer sur bon feu en les sautant jusqu'à ce qu'elles soient tombées; il faut alors les tasser avec le palette et les faire colorer d'un côté tout simplement sur le fourneau en roulant souvent la poêle sur elle-même pour qu'elles ne s'attachent pas au fond[1]. Quand elles ont pris couleur en dessous, les retourner, soit à l'aide d'une assiette, soit en les faisant sauter comme une crêpe, car en cuisant elles finissent par se serrer et prendre la forme et la consistance d'une épaisse omelette plate; ajouter du beurre fondu si c'est nécessaire, finir de les cuire au four sans violence. — Quand elles sont à point, ces pommes de terre doivent être de belle couleur sur les deux faces, mais rester moelleuses à l'intérieur; cela leur donne une grande ressemblance avec les pommes Anna.

Pommes pailles. — Grosses hollandes forme allongée, pelées, coupées en tranches longues de l'épaisseur de 3 millimètres, parées en forme de carré long; les diviser en filets pas plus larges qu'épais, les plonger à grande eau très froide pour 20 minutes; les bien éponger, les plonger en deux fois : la première à friture modérée, les faire bien égoutter et refroidir; les plonger une deuxième fois à friture bien chaude pour les saisir en les colorant; égoutter, saler.

Pommes sautées à la bordelaise. — Coupées en petites tranches rondes lavées et bien épongées, sautées à cru dans une poêle épaisse avec beurre fondu, sur feu modéré, en les sautant.

Pommes de terre à la savoyarde. — Peler 5 à 6 pommes de terre crues; les émincer ni trop fines ni trop larges; les mettre dans un linge, les saler, les poudrer avec une cuillerée de parmesan râpé et autant de farine, en les secouant; beurrer un plat à gratin émaillé, forme ronde, ranger les pommes de terre dedans, par couches ; en les assaisonnant avec poivre, et muscade et parmesan, les arroser avec un peu de beurre et poudrer aussi le dessus

1. Si on n'était pas certain que les pommes de terre puissent se détacher de la poêle, il faudrait simplement verser dedans 2 doigts de graisse ordinaire, épurée, la chauffer doucement sur le fourneau jusqu'à ce qu'elle fume; l'égoutter alors de la poêle, bien essuyer celle-ci et cuire ensuite les pommes : une poêle, un plat à sauter, un simple plafond à rebords ou une casserole à *pommes Anna*, graissés dans ces mêmes conditions, n'attachent plus ni les pommes de terre à cru, ni les omelettes; de sorte que, avec ces précautions, les pommes Anna peuvent tout bonnement être préparées dans un simple sautoir en cuivre et cuites à four modéré sur un petit trépied.

avec parmesan ; mouiller à hauteur avec bon bouillon ; les cuire tout doucement à four modéré, en les faisant légèrement gratiner. En les sortant, les arroser avec quelques cuillerées bon jus.

Carottes à la vichy. — En saison propice, les carottes de Vichy sont excellentes, très estimées. Les choisir petites, d'égale grosseur, tendres et fraîches ; les ratisser, les essuyer, les mettre dans une casserole avec du beurre, un peu d'eau, sel, pincée sucre ; les cuire à couvert sur feu modéré ; rouler souvent la casserole sur elle-même pour mêler les légumes sans les briser ; 35 minutes de cuisson suffisent. Quand les carottes sont à point, le liquide doit se trouver réduit ; retirer la casserole, les lier hors du feu avec quelques petits morceaux de beurre fin, persil haché.

Courgerons à l'anglaise. — Couper de gros courgerons en tranches, les saler, les fariner, les faire frire ; les égoutter, les ranger sur un plat par couches entremêlées avec béchamel et parmesan, arroser avec beurre fondu, les faire gratiner à la salamandre au gaz.

Courgerons farcis à la grecque. — Les choisir d'égale épaisseur et longueur ; ratisser légèrement, en couper les 2 bouts, les vider à l'aide d'un tube de la boîte à colonne ; les saler, les faire égoutter 20 minutes, les fourrer avec hachis de mouton fait avec moitié gras et moitié maigre : lard ou tétine finement hachés, assaisonnés de haut goût avec sel, paprica, quelques cuillerées de riz à moitié cuit, ail et fenouil hachés. Ranger les courgerons dans un vase plat, en terre vernie, les uns à côté des autres ; les arroser avec beurre ou graisse du pot-au-feu, le suc de quelques citrons ; les faire braiser à couvert, en ajoutant un peu de bouillon pour les empêcher de brûler ; dresser en légumière, arroser avec un peu de sauce légère au madère.

Aubergines farcies à l'orientale. — Choisir des aubergines de même grosseur, les couper en quatre du côté opposé à la tige, simplement pour les ouvrir, les vider en partie avec une cuiller à racine, assaisonner, faire égoutter sur tamis ; en garnir le creux avec un hachis composé de pulpe d'aubergines, oignons et champignons hachés, mêlé avec pulpe de tomates, également hachée, et aussi avec du riz à moitié cuit au bouillon ; remettre les aubergines en forme en les nouant avec du fil, les saler, les cuire dans une casserole avec de l'huile, eau de tomate et suc de citron ; les dresser sur plat, avec leur cuisson passée. On sert souvent ces aubergines froides.

Tomates à la Maryland. — Tomates américaines choisies d'égale grosseur, charnues, fermes ; les plonger à l'eau bouillante pour en supprimer la peau, les éponger, assaisonner ; les ranger debout sur plat à gratin, les poudrer de sucre, sur chacune d'elles poser un petit morceau de beurre, les pousser à four chaud pour les faire légèrement colorer, les retirer au four doux pour finir de les cuire ; servir dans le plat même. — On ne peut préparer ce mets qu'avec des tomates Trophy, d'espèce américaine.

Petits artichauts confits. — Supprimer les feuilles du fond à une douzaine de tout petits artichauts du Midi, en écourter la pointe. Émincer oignons nouveaux ou oignons blancs, les étaler dans une casserole plate en terre, sur les oignons ranger les artichauts en les serrant, les saler, les mouiller à hauteur avec eau et vin blanc, ajouter une feuille de laurier, quelques cuillerées d'huile et les chairs de 2 citrons sans écorce ni semences; couvrir le poêlon avec un papier huilé, le fermer ; cuire les artichauts à fond, sans violence, en faisant réduire le liquide de deux tiers.

Retirer le poêlon, laisser refroidir les artichauts dans leur cuisson, les servir froids dans des hors-d'œuvriers sans rien retirer ; les arroser avec de l'huile.

Endives glacées au jus. — Il n'y a que quelques années, l'endive était encore rare à Paris ; elle nous arrivait de Belgique. Aujourd'hui, elle est devenue abondante, car on la cultive dans nos provinces du Nord. L'endive est un excellent légume, soit qu'on l'emploie comme salade, soit qu'on la serve cuite ; la grande question, c'est de l'avoir fraîche ; si elle est fanée ou meurtrie, elle devient trop amère.

Choisir les endives d'égale grosseur, en supprimer les premières feuilles, les essuyer avec un linge, les parer, les couper en croix du côté du trognon, les ranger à plat dans un sautoir avec beurre fondu abondant, assaisonner avec sel, pincée sucre ; les cuire à couvert sur feu doux, sans autre condiment, ni bouillon ni eau ; les retourner ; il faut 3 quarts d'heure pour les atteindre ; les égoutter, les dresser. Dégager la cuisson du sautoir avec un peu de bon jus réduit, la finir avec beurre et suc de citron, la passer sur les légumes.

Crème kaylmack[1] **à la russe.** — Faire bouillir en casserole bien étamée crème crue avec une gousse vanille, 400 gr. sucre, la laisser réduire doucement jusqu'à ce qu'elle nappe la cuiller, en la remuant souvent à la spatule; à ce point, la passer. Quand l'appareil n'est plus que tiède, lui mêler peu à peu un morceau de beurre manié à la farine, divisé, afin de lui faire prendre consistance; lui incorporer d'abord trois quarts d'un litre de crème fouettée et ensuite l'autre quart, la tenir sur glace pour la raffermir à consistance d'une frangipane; avec cet appareil, masquer le fond d'un plat ou plutôt d'une simple abaisse en pâte sucrée, forme carrée, collée sur plat; sur celle-ci, dresser une couche de crème kaylmack, et ranger dessus une première couche de gaufres à la Chantilly, légères[2], creuses mais coupées, et dont les creux sont garnies de gelée de groseilles, et celle-ci masquée avec une autre couche de crème, en laissant à peu près le centre vide; monter ainsi l'entremets en plusieurs couches alternées, puis masquer le tout avec une couche de crème et décorer le dessus au cornet avec la même crème. Cet entremets doit être servi aussitôt dressé. — Recette de M. Ch. Brière.

Pilaff caïssi, à la turque. — Faire tremper 2 heures, à l'eau froide, 50 petits abricots secs d'Orient; les égoutter, les éponger. — Faire revenir au beurre 500 grammes viande maigre de mouton, coupée en dés fins; ajouter les abricots, mouiller à hauteur avec de l'eau; finir de cuire ensemble, bien doucement, en ajoutant 125 gr. sucre: on obtient ainsi une sorte de marmelade très estimée en Turquie.

D'autre part, faire chauffer du beurre en casserole, lui mêler 500 gr. de beau riz trié; le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit bien blanc; mouiller trois fois sa hauteur avec bouillon blanc mêlé de 2 ou 3 cuillerées de purée tomate concentrée, mais délayée; ajouter 750 gr. beurre fondu, sel; cuire le riz à couvert, sans violence; quand il est à sec, il doit être tendre, sans être brisé, se détachant tout à fait de la masse, au point de pouvoir en compter les grains; ce résultat remarquable ne peut être obtenu qu'en

1. Dans la *Cuisine classique*, j'ai décrit un entremets intitulé : Gaufres à la *caïmac*. Il est possible que l'ortographe de caïmac ne soit pas la vraie; ce que je sais, c'est que dans la pratique les deux apprêts ne diffèrent que par quelques détails, qui cependant me semblent dignes d'être signalés.

2. Les gaufres légères à la Chantilly sont décrites dans la *Cuisine classique* et dans la *Pâtisserie d'aujourd'hui;* il n'y a rien à y ajouter, elles sont parfaites. Voici les proportions : 250 gr. beurre, 250 gr. farine, 8 jaunes, 8 blancs montés, un demi-litre crème fouettée, cuillerée sucre vanillé.

raison de la grande quantité de beurre employé. — Servir le pilaff en même temps que le ragoût aux abricots.

Recette exécutée, à Paris, par mon obligeant ami Philéas Gilbert, sur les indications précises d'une dame de la haute société turque.

Pouding glacé portugais. — Foncer de papier et sangler un moule à pouding. Préparer un appareil avec purée d'abricots, suc de quelques oranges, sirop épais vanillé, quelques gouttes d'infusion de noyau ; passer et essayer en sorbière une petite partie de l'appareil pour le rectifier au besoin ; le faire glacer lisse et ferme. Avec les deux tiers de cet appareil, foncer le moule en écorce mince ; mêler au restant 1 décilitre marasquin et ensuite 3/4 de litre crème fouettée ; en remplir le creux du moule, bien plein ; fermer avec un rond de papier, puis avec son couvercle ; couvrir avec glace salée. Faire frapper une heure et demie, dresser sur serviette.

Pouding princesse, au bain-marie. — 1 litre lait, 150 gr. beurre, 200 gr. semoule, 200 gr. sucre orangé, 5 œufs, 20 jaunes, 14 blancs montés. Faire bouillir le lait, lui incorporer la semoule et un morceau de beurre ; ajouter le sucre ; quand la bouillie est à point, consistante, la verser en terrine, lui mêler le restant du beurre, les œufs peu à peu, les blancs fouettés et, enfin, des fruits confits coupés en petits dés ; cuire au bain-marie une heure, en moule à charlotte beurré, fariné ; servir avec crème anglaise à l'orange.

Ananas du Congo. — Ananas cru, mûr à point ; en supprimer le pied, couper la couronne à sa base ; creuser alors le fruit sur sa partie centrale pour en retirer toutes les parties ligneuses et dures, en ne laissant au fond qu'une mince épaisseur. Poser le fruit sur un rond de fort papier, le placer dans une petite marmite entourée de glace simple, dans un baquet ou un seau ; remplir le creux de l'ananas avec sucre fin délayé au kirsch ou au rhum ; fermer la marmite, faire bien refroidir l'ananas, le dresser sur plat, le servir avec sa couronne : on découpe l'ananas en tranches horizontales, on les sert avec le sirop du fruit.

Nouilles gratinées à la viennoise. — Préparer une pâte à nouille avec œufs entiers ; quand elle est reposée, l'abaisser mince, la distribuer en bandes de 5 centimètres, larges ; ciseler celles-ci pas trop fines, les faire blanchir quelques minutes à l'eau bouillante ; les bien égoutter, les plonger dans du bon lait en ébullition, ajouter grain de sel, cuillerée sucre, morceau vanille ; les cuire à couvert jusqu'à ce que le liquide soit évaporé ; les

égoutter sur tamis. — Verser du beurre épuré dans un sautoir, lui mêler les nouilles, le placer sur trépied au-dessus d'un feu doux, en les remuant souvent avec la palette, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement gratinées ; les dresser en légumiers par couches, en poudrant avec sucre vanillé.

Nouilles sucrées, à la bavaroise. — Faire une pâte à nouille avec 250 gr. farine, 4 à 5 jaunes, une cuillerée sucre, grain de sel, 1 décilitre eau-de-vie ; la faire reposer 10 minutes ; puis l'abaisser mince et la tourer, comme le feuilletage, à 5 tours ; l'abaisser encore, la distribuer en rubans d'un centimètre large, sur 4 à 5 de long ; plonger ceux-ci en friture bien chaude, peu à la fois ; les égoutter, les dresser en légumière, les arroser avec crème anglaise tiède, vanillée, pas trop légère.

Beignets de farine de maïs, à l'américaine. — Faire bouillir un demi-litre lait avec sel et morceau de beurre ; le retirer sur le côté pour lui incorporer 125 grammes farine de maïs ; cuire la bouillie jusqu'à ce qu'elle soit consistante ; la sucrer ; 5 à 6 minutes après la retirer ; à moitié refroidie, la prendre avec une cuiller, la laisser tomber en beignets ronds et plats sur plafond mouillé à l'eau froide ; laisser bien refroidir les beignets ; les tremper aux œufs, les faire frire au beurre dans un plafond ; poudrer avec sucre parfumé.

Gâteau égyptien. — Mélanger par poids égal de la pâte à savarin avec de l'appareil ambroisie, faire lever à température douce en moule à solférino ; siroter avec punch, faire bien égoutter et glacer au curaçao. — Recette de M. Pellé.

Gâteau des anges ou biscuits neige à l'américaine. — Messieurs Charles Ranhoffer et Ernest Glass ont décrit cet appareil d'après deux méthodes différentes.

1re méthode : 1 kilo sucre fortement vanillé, 625 gr. farine, 1 litre et 3/4 blancs d'œuf, 33 gr. crème de tartre. — Fouetter les blancs en bassin ; quand ils sont fermes, leur incorporer le tiers du sucre ; continuer à fouetter en ajoutant le restant du sucre et crème de tartre ; passer l'appareil au tamis deux fois ; le remettre en bassin, lui incorporer la farine tamisée. Beurrer légèrement des moules à cylindre lisses, les garnir de papier blanc, les remplir aux trois quarts avec l'appareil, cuire à four doux, démouler.

2e méthode : 250 gr. sucre vanillé, 150 gr. farine, 16 à 20 blancs pris, 7 à 8 gr. crème de tartre. — Fouetter les blancs, incorporer peu à peu le

sucre, puis la crème de tartre mêlée avec la farine, garnir aux trois quarts les moules à cylindre, beurrés, glacés; cuire à four doux, démouler. — Ce gâteau a un grand succès à New-York.

Gâteau coulich (kulitch), à la russe. — En Russie, on sert ce gâteau à l'occasion du *Béni Pascal.*

500 grammes levain de pain, 750 gr. farine, 650 gr. beurre, 150 gr. sucre, 10 à 12 œufs, 5 à 600 gr. raisins secs : malaga, smyrne et corinthe épluchés, les plus gros épépinés, coupés; sel, crème crue, lait tiède, pointe de safran, amandes blanches séparées en deux; 2 cuillerées amandes amères râpées.

Rafraîchir le levain dans une sébille avec du lait, en l'allégeant; couvrir, le faire pousser à température chaude; quand il est monté, rompre la pâte, lui incorporer peu à peu la farine et les œufs un à un; la travailler avec la main en incorporant assez de crème crue pour la lisser; quand elle est à point, lui mêler le beurre fondu ; quand celui-ci est incorporé, ajouter encore crème crue pour l'alléger, sans cesser de la travailler; la couvrir, la faire lever 6 heures au moins, à température chaude; la rompre ensuite, en ajoutant encore un peu de crème, sucre, safran, amandes râpées, raisins.

Diviser la pâte en parties, mouler celles-ci en boule, les introduire dans des cercles sans fond, beurrés, disposés sur plaque, en les appuyant sur rond de papier épais, beurré : ils doivent avoir de 6 à 8 centimètres de haut et n'être remplis qu'aux 3 quarts; couvrir, faire à nouveau lever doucement la pâte jusqu'à ce qu'elle arrive à la hauteur des bords, en formant le dôme; dorer celui-ci, le décorer avec les moitiés d'amandes symétriquement disposées; cuire à four gai; vers la fin couvrir de papier.

En sortant les gâteaux du four, dorer le dôme au lait sucré; ce dôme doit être légèrement foncé en couleur : laisser refroidir.

Mousse polonaise aux fruits, purée framboises. — 1 litre lait, 100 grammes fécule, 30 gr. amidon pur, 200 gr. sucre, 1 litre lait, 8 ou 10 amandes amères, mondées, râpées, zeste, 6 à 7 blancs fouettés. — Délayer fécule et amidon avec un quart de lait froid; faire bouillir le restant, lui incorporer peu à peu la fécule; tourner la bouillie sur feu jusqu'à l'ébullition; la lisser hors du feu, lui mêler le sucre, la cuire 7 à 8 minutes sans la quitter; la retirer, lui incorporer peu à peu les blancs fouettés; la remettre sur feu, la remuer avec le fouet jusqu'au premier symptôme d'ébullition; la retirer aussitôt, lui mêler amandes et zestes, et avec elle remplir des moules lisses simplement trempés à l'eau froide et renversés, mais remplis par couches et chaque

couche poudrée de fruits confits coupés en dés fins; couvrir l'appareil avec papier blanc, le faire raffermir 4 heures dans le timbre; démouler sur plat, verser au fond purée framboise, sucrée, bien froide.

Flan à la polonaise. — Monter en terrine tiède 150 grammes beurre épongé, en ajoutant peu à peu 8 jaunes d'œuf et 150 gr. sucre aux zestes; quand l'appareil est léger, ajouter 100 gr. amandes sèches avec la peau, râpée; puis 100 gr. chocolat râpé, et 100 gr. mie de pain bis séchée, puis humectée ensuite avec un peu de sirop de cerises; incorporer à l'appareil les 8 blancs fouettés; puis le dresser en 2 couches dans des cercles à flan beurrés, foncés de papier blanc, en semant sur chaque couche des cerises mi-sucre; cuire à four modéré.

Quenelles de patates sucrées, à l'espagnole. — Éplucher quelques patates d'Espagne, les cuire en casserole à l'étuvée, avec beurre, vanille coupée; quand elles sont tendres, les passer au tamis; incorporer alors cette purée à une pâte à chou, sucrée, un peu consistante, finie au moment, représentant moitié de son volume; ajouter quelques jaunes d'œuf crus. Diviser la pâte en plusieurs parties, les rouler en boudin sur le tour fariné; les couper d'égale longueur, les plonger en deux fois dans un large sautoir avec de l'eau bouillante dedans; donner un seul bouillon au liquide, le tenir sur le côté du feu, le temps nécessaire pour raffermir ces quenelles; quand elles sont bien égouttées, les dresser par couches, en légumière, les arroser avec sauce abricot, mêlée avec pistaches en dés, cerises mi-sucre raisins de Malaga également coupés, mais ramollis dans du sirop léger. Faire mijoter 5 minutes à la bouche du four. — Recette de M. Nemo, dans *l'Art culinaire.*

Tartelettes byzantines. — Foncer les moules en pâte sucrée, garnies avec crème d'amandes à la vanille; quand elles sont refroidies les masquer avec crème beurrée au marasquin, les napper au fondant avec glace fondante aux pistaches et aux amandes : verte et blanche. — Recette de M. Chartin.

Biscuits fins de Diétrich. — Broyer 20 jaunes en terrine, avec 600 gr. sucre vanille; travailler une heure l'appareil à la spatule; quand il est bien mousseux, remplir à moitié des petites caisses plissées, en papier, beurrées; les ranger sur plaque, les cuire une demi-heure, four très doux; poudrer en sortant : excellent apprêt.

Soufflé glacé à l'algérienne. — Cette recette a été décrite dans l'*Art culinaire*, par M. Firmin André; elle se compose d'un appareil à mousse parfumé à l'orange, lié sur feu, fouetté à point, lié avec crème fouettée. Cet appareil est dressé dans une grande casserole à soufflé, par couches alternées avec la purée de 12 bonnes bananes fraîches, étendue avec un peu de l'appareil préparé, et nuancée avec une pointe de carmin, de façon à former marbrure. On fait frapper la mousse une heure et demie en *cave* à glacer.

Grille-cakes. — 125 gr. avoine cuite au lait, mêler 3 œufs, une cuillerée à café sucre, une égale quantité royal-powder; délayer avec du lait pour obtenir une pâte à consistance de celle à pannequets ; coucher l'appareil en ronds, sur plaque beurrée ; cuire à four modéré.

Zandtorte à l'allemande. — 500 gr. beurre épongé, 250 gr. farine, 250 gr. amidon pur, 500 gr. sucre parfumé, 16 jaunes, 16 blancs pris. Travailler le beurre en pommade dans une terrine en ajoutant peu à peu les jaunes et le sucre ; quand l'appareil est mousseux, mélanger farine et amidon, et, en dernier lieu, les blancs pris. Verser l'appareil en tourtière à rebords, beurrée, en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre et demi, four doux. Quand les abaisses sont refroidies, les monter sur fond, d'épaisseur voulue, en les fourrant à la confiture; parer le tour, abricoter, napper avec glace sur liqueurs.

Pâte à Strudel. — 500 grammes farine, gros comme un œuf de beurre, 4 œufs entiers, eau tiède. Faites la détrempe, comme pour la pâte à nouille, bien lisse, faites-la reposer 12 à 15 minutes sous un moule à charlotte renversé, chauffé. — Étaler la pâte sur une grande nappe farinée, l'émincer en la tirant de tous côtés : elle doit venir mince comme du papier.

Soya de tomates. — En cuisine, quand on fait la conserve de purée de tomates, on fait fondre celles-ci sur le feu, pour les passer au tamis, puis on met à égoutter la purée sur serviette étalée sur tabouret renversé, nouée aux 4 coins, afin d'en extraire les parties liquides. C'est avec cette eau de tomates qu'on prépare le soya, en la faisant évaporer et réduire sur feu à consistance de sirop, avec épices et aromates. Quand elle est passée, on en mêle un cinquième ou un sixième de son volume de bonne glace, et après 2 secondes d'ébullition, on verse en petites boîtes ou en petits flacons à truffe, pour les passer quelques minutes au bain-marie.

Ce soya, incorporé à des sauces brunes, pour poisson, leur donne un cachet tout particulier.

Sauce mayonnaise à l'estragon. — Pour obtenir une sauce mayonnaise aux jaunes d'œuf, il ne faut pas la travailler avec une cuiller dans la terrine, mais bien avec un petit fouet.

Mettre les jaunes dans la terrine avec le sel nécessaire, moutarde ou poudre de moutarde; quand le mélange est opéré, ajouter peu à peu huile et vinaigre à l'estragon, en alternant et sans cesser de fouetter vigoureusement : en quelques minutes, on obtient une sauce consistante, bien liée; quand elle est à point, il suffit de lui mêler une cuillerée d'eau bouillante pour l'empêcher de tourner; au dernier moment, on la finit avec feuilles d'estragon hachées.

Sauce mayonnaise à la russe. — Mayonnaise aux œufs crus, montée avec huile, vinaigre, moutarde, en procédant comme pour celle à l'estragon. Quand elle est consistante, lui incorporer peu à peu moitié de son volume de bonne crème aigre (smitane), également consistante; assaisonner de bon goût.

Sauce mayonnaise aux garbances vertes, à l'espagnole. — Mettre dans un petit mortier 2 poignées de garbances vertes (pois chiches), non encore mûres, pelées; les piler finiment pour les convertir en pâte; mettre celle-ci en terrine, la fouetter, lui mêler 4 jaunes d'œuf crus, la délayer peu à peu avec de l'huile, en ajoutant de temps en temps un filet de bon vinaigre; assaisonner de bon goût.

Sauce menthe à l'anglaise pour les rôtis d'agneau. — Émincer ou hacher des feuilles fraîches de menthe, triées, lavées; les mettre dans une petite terrine avec sel, poivre, un peu de sucre en poudre ou bonne cassonade, un peu de bon vinaigre et un peu d'eau froide. — Si les feuilles de menthe étaient sèches, il faudrait les faire tremper à l'eau froide avant de les hacher.

Sauce Cumberland à l'anglaise, pour le gros gibier. — Faire blanchir à fond, fine julienne d'orange et de citron; égoutter. — Mettre en petite terrine la valeur de 2 à 3 décilitres gelée groseilles ferme et claire, pas trop colorée; lui mêler pincée poudre de gingembre, pointe cayenne, grain de sel, zeste râpé d'une petite orange verte, suc d'une orange et d'un citron, cuiller de moutarde anglaise délayée avec un filet de vinaigre; mélanger tout doucement la julienne, en même temps qu'une petite cuillerée échalote

hachée, tombée à glace avec suc de citron : cette dernière addition est facultative. (*Cuisine classique.*)

Oxford-sauce, à l'anglaise, pour gibier à plume. — Mettre en terrine 4 cuillerées gelée groseilles, pas trop ferme, délayer avec le suc de 2 oranges; ajouter zeste d'orange râpé, moutarde, grain de sel, pointe de cayenne; faire doucement le mélange, verser en saucière.

Sauce à l'indienne. — Piler en petit mortier 2 ou 3 cuillerées oignon blanc haché, une gousse d'ail, un morceau de gingembre, feuilles de cerfeuil et d'estragon également hachées; ajouter peu à peu quelques piments frais, finement hachés et pilés. — Échauder 3 à 4 tomates pour en supprimer la peau, les fendre, les écraser, les saler, les passer et, avec elles, délayer la pâte du mortier; finir la sauce avec le suc de quelques citrons. — On sert cette sauce avec viandes bouillies ou rôties.

Sauce portugaise chaude. — Mettre dans une casserole 3 jaunes d'œuf, 2 cuillerées vin de Porto sec, 160 grammes beurre divisé, sel, muscade; la fouetter sur feu doux ou au bain-marie; quand elle est bien liée, la finir avec un beurre d'anchois, la fouetter encore 2 minutes, puis la servir.

Sauce venaison chaude, à l'anglaise, pour le daim, le cerf, le chevreuil. — Faire revenir en casserole, sur feu doux, une petite mirepoix de racines, oignon, brin d'échalote, parures de lard et jambon crus, aromates; mouiller avec quelques cuillerées de xérès, madère ou marsala; faire promptement réduire à peu près à glace; mouiller alors avec de la bonne demi-glace; cuire 5 à 6 minutes, passer. Remettre la sauce dans la casserole, la faire réduire sans la quitter, en ajoutant peu à peu quelques cuillerées du même vin; la retirer, lui mêler le suc d'un citron et 2 cuillerées gelée groseilles; aussitôt celle-ci dissoute, verser en saucière.

Sauce aux racines de raifort, chaude, pour bœuf bouilli, bœuf braisé ou poissons bouillis. — Ratisser tout ou partie d'une racine de raifort, selon son épaisseur; en râper les parties blanches, les hacher finement avec sel et pincée de sucre. — On opère de deux façons pour préparer la sauce raifort chaude : avec mie de pain blanche et sèche, du bouillon chaud et un morceau de beurre, faire un appareil léger comme pour pouding de semoule; le cuire quelques minutes pour lui faire prendre consistance; assaisonner avec sel et poivre; retirer la sauce, lui mêler le raifort haché, finir avec

2 ou 3 cuillerées crème; verser en saucière : le raifort haché ou râpé ne doit pas bouillir avec la sauce.

La seconde méthode consiste à faire un petit roux blond, avec à peu près autant de farine que de beurre; le délayer peu à peu avec du bouillon chaud, de façon à obtenir une sauce plutôt consistante que légère; cuire 8 à 10 minutes, assaisonner; la retirer, lui mêler le raifort, finir avec un morceau de beurre et crème : on peut passer la sauce ou la servir telle.

La sauce raifort qu'on sert avec le poisson bouilli est préparée avec mie de pain râpée, simplement imbibée avec du bouillon de poisson, en la tenant consistante; chauffer, assaisonner; lui mêler, hors du feu, moitié de son volume de raifort haché.

Sauce aux œufs, à l'anglaise, pour la morue, haddocks et cabillauds bouillis. — Mettre en casserole 2 ou 3 décilitres béchamel légère; la faire réduire quelques minutes sans la quitter, en lui incorporant un peu de crème pour l'épaissir; la finir avec poivre, muscade, beurre; puis 2 œufs durs coupés en dés ou divisés chacun en 8 quartiers; en ce dernier cas, verser la sauce sur le poisson, et semer dessus les petits quartiers d'œuf.

Sauce aux pommes pour l'oie et le porc rôtis. — Diviser les pommes en quartiers, les peler, les mettre en casserole bien étamée; mouiller à hauteur avec de l'eau; les cuire à couvert, feu modéré; quand elles sont à point, le mouillement doit être évaporé; les passer au tamis. Assaisonner la purée avec sel, pincée sucre, la finir avec un peu d'eau bouillante, servir en saucière.

Mais avec le porc rôti et l'oie, on sert aussi une sauce à la sauge, ainsi préparée : couper en quatre un gros oignon pelé, le faire cuire à l'eau salée, aussitôt égoutté le hacher, lui mêler feuilles de sauge blanchies, hachées; lier l'appareil avec panure blanche et fraîche, sel, poivre, morceau de beurre; mélanger sur feu; au premier bouillon, verser en saucière.

Sauce bigarrade chaude ou froide pour le gibier d'eau rôti. — Émincer en fine julienne le zeste d'une bigarrade et d'un demi-citron, les blanchir à fond, puis les faire tomber à sec, en petite casserole, avec un décilitre vin blanc; mouiller avec 2 décilitres sauce espagnole légère; donner 2 bouillons, retirer du feu, finir avec le suc de la bigarrade et citron, pointe cayenne ou poivre du petit moulin.

Pour la sauce bigarrade froide, mettre en un bol la valeur de 4 cuillerées

gelée groseilles, la délayer avec vin de Bordeaux ou avec vin de Porto, sans l'affaiblir trop; ajouter un peu de zeste râpé de bigarrade, ainsi qu'une fine julienne de zestes de bigarrade et de citron, blanchis à fond, dans de l'eau; finir avec grain de sel, poivre rouge ou blanc, un peu de moutarde.

Sauce au beurre, à l'anglaise, aux câpres, au fenouil ou au persil. — Préparer une sauce au beurre dans les conditions prescrites page 151, sans la lier; l'assaisonner de bon goût, la finir avec des fines câpres épongées.

Pour la sauce au fenouil on opère comme pour la sauce au persil, c'est-à-dire avec fenouil haché, blanchi.

En Angleterre, on sert la sauce persil aussi bien avec les poissons bouillis qu'avec les poulets et les lapins bouillis. — La sauce fenouil est servie avec les maquereaux bouillis, mais avec ceux-ci on sert souvent une purée de groseilles vertes, pas tout à fait mûres, cuites à l'eau, dans un poêlon rouge; égouttées, passées au tamis; assaisonner la purée avec grains de sel, pincée sucre, morceau de beurre : chauffer, verser en saucière.

Sauce aux huîtres et aux moules, à l'anglaise. — Les huîtres ouvertes, on en fait pocher les chairs en casserole, avec leur eau; aussitôt raffermies, les parer, les diviser en deux, les mêler à une sauce au beurre, finie au moment avec un peu de cuisson d'huîtres.

On fait ouvrir les moules dans une casserole en les sautant sur feu; on détache les chairs des coquilles, on les éponge pour les mêler à la sauce au beurre. — Les sauces au beurre avec huîtres, moules, crevettes sont ordinairement finies avec de l'essence d'anchois à l'anglaise (anchovies-sauce).

Sauce au pain à l'anglaise, pour volailles et pour gibiers à plume, rôtis. — Mettre en casserole mie de pain blanche et fraîche, râpée; l'humecter avec un peu d'eau froide; aussitôt le liquide absorbé, délayer avec du lait bouilli; ajouter morceau d'oignon cru, sel, grains de poivre; faire bouillir en tournant pour épaissir la sauce; la retirer sur feu doux, 10 minutes. Au dernier moment l'alléger avec crème crue, un morceau de beurre, verser en saucière, après avoir retiré l'oignon, mais pas les grains de poivre.

On peut aussi préparer la sauce avec un morceau de mie de pain imbibée au lait, exprimée, puis broyée à la cuillère dans une casserole, la délayer ensuite au lait cuit; assaisonner, finir avec crème et beurre.

Sauce aux oignons, à l'anglaise. — Émincer les oignons ou les couper en dés, les faire blanchir; finir de les cuire tout doucement avec un peu de sel

et du lait bouilli; quand ils sont tendres, les égoutter, les mêler avec une sauce béchamel légère, réduite quelques minutes avec un peu de la cuisson des oignons et un peu de crème; finir la sauce avec poivre et muscade, pincée de sucre. — En Angleterre, on sert cette sauce avec des viandes bouillies. — Avec les viandes grillées : biftecks, rumstecks ou entre-côtes, on sert une sauce aux oignons, brune; ces oignons crus sont coupés en rouelles et frits à la graisse; égouttés, on les assaisonne avec sel et poivre, un peu de beurre; on les arrose avec bon jus, mêlé avec *Harwey-sauce:* mouillement court : on verse sur les viandes dressées sur plat.

Sauce échalote au vin. — Faites tomber à glace avec vin blanc 2 cuillerées d'échalotes hachées; mouiller avec demi-glace; au premier bouillon, retirer la sauce du feu, la finir avec beurre, persil haché, suc d'échalotes.

Sauce Simon pour les perdreaux grillés. — Mettre dans une casserole 2 cuillerées échalotes hachées et 2 décilitres sauterne sec ou marsala, faire réduire de moitié; ajouter bouquet d'aromates, 2 décilitres sauce brune de gibier, pelures de truffe; donner 5 à 6 minutes d'ébullition, retirer le liquide sur le côté, écumer et le lier avec 5 ou 6 foies de perdreau vivement revenus au beurre dans une poêle, assaisonnés, pilés avec quelques parures de foie-gras, passés; ajouter quelques cuillerées de bonne glace fondue; chauffer sans bouillir, passer à la passoire fine.

Sauce lyonnaise. — Faire revenir échalotes et oignons hachés, les faire tomber à glace deux fois, avec vin blanc; mouiller avec sauce demi-glace; ajouter 2 cuillerées de tomates, bouquet, pelures de champignon. Faire dépouiller la sauce 10 à 12 minutes; la passer, la finir avec beurre rouge, au cayenne.

PUBLICATIONS CULINAIRES DE L'AUTEUR

La Cuisine classique (16e édition). — La renommée de la *Cuisine classique* est européenne : c'est une œuvre sérieuse, plus complète qu'aucune de celles publiées jusqu'ici sur la cuisine.

Par son luxe, elle a sa place marquée dans les bibliothèques des grandes maisons; par son mérite réel, elle est devenue le conseiller des hommes du métier aimant l'étude.

Les amphitryons, les maîtresses de maison, les cuisiniers et les cuisinières peuvent tirer un égal profit des multiples ressources de ce livre, puisqu'il traite tout à la fois du service de la table, de la composition des menus de grands festins, et enfin de toutes les branches de la cuisine.

Dans l'ordre culinaire, c'est le seul livre réunissant tant d'éléments divers d'instruction, et qui, se plaçant à un point de vue élevé, ait cependant réussi à vulgariser en quelque sorte la science culinaire, en la rendant plus compréhensible et facile à pratiquer.

Toutes les méthodes qu'il enseigne s'appuient sur des démonstrations de la plus parfaite exactitude.

Les gravures qu'il renferme sont d'une abondance et d'une vérité remarquables.

La Cuisine artistique (3e édition). — Ce livre est tout à la fois la suite et le complément de la *Cuisine classique;* il est du même format, il est établi dans les mêmes conditions de luxe et d'élégance. L'ouvrage est divisé en deux parties.

La première renferme les différentes divisions d'une grande cuisine : le service de la table et celui des buffets de bal; les entrées et hors-d'œuvre chauds; les relevés de poisson, de boucherie et de volaille, le froid, les rôts.

La seconde partie renferme les entremets chauds et froids, la pâtisserie avec ses pièces de fantaisie, ses sujets élégants, ses détails précieux, qui en rendent l'étude attrayante et facile : socles, pièces-montées, sultanes, aigrettes, grands et petits gâteaux, entrées froides, socles et sujets d'ornement.

Tout est nouveau dans ce livre, tout est complet; mais son caractère distinctif, c'est que chacune de ses descriptions est accompagnée par le dessin du sujet dont elle traite. C'est là une innovation d'un grand prix, comme motif d'instruction et de facilité.

Dans la première partie du livre, les relevés offrent un véritable intérêt, car ils renferment une collection nombreuse de poissons de mer et d'eau douce, choisie parmi les espèces les plus remarquables connues en Europe : en France, en Russie, en Italie, en Allemagne, en Autriche, et enfin en Amérique; tous sont gravés d'après nature ou d'après des photographies très exactes.

Dans la deuxième partie, les planches sont d'un ordre élevé et distinct; les sujets, en général, n'ont pas seulement le mérite de la nouveauté, ils ont aussi celui d'être artistiquement composés et reproduits.

Le Grand Livre des Pâtissiers et des Confiseurs est le premier ouvrage sur la pâtisserie, établi sur des données aussi larges et une telle abondance de motifs d'instruction professionnelle : tous les genres y sont représentés.

Les détails élémentaires classés dans la première partie de ce livre s'y trouvent en nombre considérable, et sont décrits avec clarté et précision : les appareils de biscuit, les détrempes, les crèmes et les glaces de sucre forment des chapitres importants. Mais les grosses pièces de pâtisserie, les gâteaux et les entremets méritent particulièrement l'attention des praticiens.

Le côté ornemental de l'ouvrage est des plus intéressants : les nombreuses planches gravées qu'il renferme sont d'un beau fini et d'une élégance véritablement

artistique ; les sujets nouveaux, les plus instructifs y abondent ; les grandes pièces de fantaisie, les pièces-montées, les pièces en glace-royale, en pastillage, en sucre ou en carton, les grands gâteaux de mariage historiés, les grands et les petits socles de toute nature, les gradins, les vases et les coupes, les fleurs et les fruits imités, les sultanes, les grandes aigrettes, les bordures et un nombre infini de détails précieux, tous ces riens dont les artistes savent tirer des effets intéressants, tout ce qui en peut faciliter le travail, tout enfin ce qui est utile, beau, élégant, se trouve là, à la disposition du praticien et de l'artiste.

Mais pour juger sainement ce livre, unique en ce genre, pour se rendre un compte exact de son mérite, il faut pouvoir le suivre pas à pas, étudier ses descriptions et ses nombreux sujets avec l'attention qu'ils méritent.

La Cuisine d'aujourd'hui (3e édition). — *La Cuisine de tous les pays* et *la Cuisine d'aujourd'hui* sont deux ouvrages véritablement instructifs : distribués avec grand soin, compétents et variés, parfaitement compréhensibles dans leurs descriptions, ils me semblent être pour longtemps encore destinés à rester les guides préférés et indispensables des jeunes cuisiniers, auxquels ils permettront de traverser sans encombre la première période de leur instruction culinaire.

De même que mes précédentes publications, *la Cuisine d'aujourd'hui* est ornée d'un nombre considérable de gravures et dessins nouveaux, démonstratifs, attrayants, corrects, de facile exécution.

Cet ouvrage est divisé eu deux parties : la première se compose des méthodes élémentaires, des accessoires de cuisine, de la description des sauces, des garnitures, et enfin d'un répertoire très complet de mets simples, plus spécialement destinés aux déjeuners de famille, précédés d'une série de menus spéciaux : les 300 manières de préparer les œufs suffiraient en quelque sorte pour donner à ce chapitre une importance capitale. La deuxième partie est également précédée d'une série de menus plus importants, plus travaillés ; les apprêts de cette série sont naturellement plus luxueux ; mais, bien que plus compliqués, ils sont d'exécution facile, parce qu'ils sont simplement décrits. Ce qu'on peut dire de ce livre tout nouveau, c'est qu'il a reçu du public, dès son apparition, un accueil trop bienveillant pour que celui-ci ne lui reste pas fidèle dans l'avenir.

La Pâtisserie d'aujourd'hui. — De même que *la Cuisine d'aujourd'hui*, ce livre est dédié aux jeunes gens ; il leur sera d'autant plus utile qu'il traite avec méthode et précision non seulement les détails du travail usuel, mais aussi les différentes parties se rattachant à leur profession, et avec lesquelles élèves et praticiens ont un si grand intérêt à se familiariser. Sans doute que tous, par des motifs différents, ne parviendront peut-être pas à acquérir l'universalité des connaissances que leur profession comporte ; mais il est bon de dire à ceux qui, par simple indifférence, négligeant de poursuivre les conséquences de leur métier, borneraient leurs études à la pratique d'une seule partie, qu'ils s'exposeraient volontairement, par ce fait, à d'amères déceptions. C'est bien là l'écueil que je n'ai jamais cessé de mettre sous les yeux des jeunes gens : aussi bien aux cuisiniers qu'aux pâtissiers.

Quant au livre lui-même, il renferme toutes les indications nécessaires pour arriver sans de grands efforts à des résultats pratiques, soit pour l'étude des entremets, soit pour celle des glaces dans leur ensemble, soit enfin pour celle des conserves alimentaires : fruits et légumes ; toutes les parties enfin dont je considère l'étude comme indispensable.

En outre de ces grandes ressources, ce livre renferme un nombre considérable de dessins démonstratifs qui, ajoutés à ceux du *Grand Livre*, renferment ensemble une collection sans rivale, renfermant tous les produits, toutes les créations de l'école moderne ; ceux du *Grand Livre* sont d'une abondance considérable en ce qui concerne le travail artistique, ils constituent en somme un répertoire complet, que *la Pâtisserie d'aujourd'hui* vient encore de renforcer.

TABLE DES MATIÈRES

A

Abatis de dinde à la chipolata............ 389
— d'oie en hochepot.................. 454
— — à la berlinoise................ 454
Abricots (compote d') entiers.............. 712
— (pain d')......................... 696
— au riz méringué (D. 328)........ 616
Agneau pascal en beurre, pour le béni russe 350
— — p. le béni russe........... 350
— sauté aux tomates................ 356
— (blanquette d').................... 353
— (coquilles de ris d')............... 351
— (côtelettes d') à la bouchère....... 348
— — — en crépinettes.. ... 349
— (côtelettes d') à la purée de champignons........................ 349
— — — à l'anglaise......... 349
— (croquettes d') aux artichauts..... 356
— (double d') rôti.................... 354
— (épaules d') à l'italienne........... 353
— — — en canetons (D. 197).. 352
— (foie d') grillé, à la provençale.... 358
— (fraise d') à la sauce bordelaise.... 359
— — — au cary........... 358
— (fraissure d') à l'italienne.. 357
— — — à la lyonnaise.. 358
— (pâté-chaud d') à l'anglaise........ 360
— (pâté froid d')..................... 360
— (petites caisses de ris d') (D. 200). 361
— (petites chartreuses de ris d') (D. 198).. 354
— (pilaff d')......................... 357
— (poitrines d') grillées......... ... 350
— (quartier d') rôti.................. 355
— (ragoût d') aux petits-pois........ 355
— — — à la valencienne...... 356
— (ris d') piqués, à la purée de pois. 351
— (rognons d') glacés............... 357
— (timbale de ris d')................ 351
— — — — en écailles (D. 199).......... 359
Agnoloti de Turin...................... 254
Agoursis marinés........................ 602
Aiguillettes de thon, frites................ 194
Ailerons de dinde, en tortue............. 393
Almondigillas à l'espagnole.............. 269
Alose au court-bouillon.................. 218
Alouettes (timbales aux) à la florentine.... 530
Aloyau salé, à l'anglaise............ 235
American hash............................ 235
Amourettes (timbale d') à la romaine (D 167)...................................... 269
Ananas à la ville de Francfort (D. 367).... 691
Anchois (tourte aux)...................... 222
— (beignets d') à la mode de Nice... 222
Andouilles de Nancy..... 379
Anges à cheval (les)...................... 177
Anguille à la broche...................... 154
— (grosse) grillée................ 154
— au beurre montpellier (D. 127)... 155
— (pâté-chaud d')........ 156
Anguilles (petites) du Tibre, aux petits-pois 156
— (galantine d') à la gelée (D. 128). 157
Animelles de mouton, frites............ 340
Arischtiou à l'anglaise................... 326
Armoire à glace (D. 94)... 27
Artichauts à la barigoule................. 578
— bouillis (D. 315)............... 578
— (fonds d') frits (D. 316)......... 579
Asperges (salade d') à l'allemande........ 574
— vertes (pointes d')......... 574
— à la sauce genevoise............ 574
— à l'espagnole.......... 573
Aspic de crêtes, aux truffes (D. 237)... .. 429
— aux huîtres......................... 175
— de sterlet.. 185
— de veau, à la normande (D. 179)... 299
— de foie-gras, aux truffes (D. 257).... 459
— de crêtes de poulet (D. 237)........ 429
Aspics (petits) de levraut (D. 270)..... .. 486
Attereaux de foie-gras.................... 460
— de palais de bœuf............. 264
Aubergines farcies, à la turque........... 593
— à la turque......... 594
— à la crème................. 593

Aubergines à la napolitaine................ 593
Avocat à l'américaine..................... 591
Ayoli à la provençale...... 229

B

Bananes (compote de)..................... 715
Barbue à la parisienne (D. 126)........... 153
— à la Mornay........................ 154
Barsch au lièvre, à la polonaise......... .. 107
— de Gallicie.......... 82
— à la polonaise................... . 106
Batterie de cuisine, meubles, ustensiles... 1
Bécasseaux en petites croustades (D. 299).. 526
Bécasses farcies (D. 294)................. 519
— rôties aux croûtes (D. 295)....... 520
— (pâté froid de)................... 523
— (purée de) aux œufs de vanneau.. 521
— (salmis de)..................... 522
— (soufflé de) à la provençale...... 522
— (terrine de)..................... 522
Bécassines à la rouennaise. 524
— rôties (D. 297)................ 524
— en chaufroix (D. 298)........... 524
— (pâté chaud de)................ 525
Béchamel.................................. 35
Becs-fins rôtis...... 533
Beignets de pommes de terre.............. 575
— génois (*buonbocconi*)............ 640
— de volaille, à l'italienne.......... 441
— à la bavaroise............... 614
— à l'espagnole.... 614
— de carème, à la romaine........ 612
— d'anchois à la mode de Nice..... 222
— de semoule, gelée de groseilles (D. 326)........ 613
— de brioche, au sabayon........... 612
— viennois (D. 259, 327)........... 614
Béni russe (D. 207, 210).................. 372
Beurre montpellier........................ 134
Bifteks à la viennoise (Viener Rostbraten). 243
— à la polonaise..................... 242
— à la chateaubriand................ 241
— à la napolitaine................... 242
— à la Nelson (D. 160).............. 243
— à l'américaine.................... 244
— (pouding de) aux huîtres.......... 244
Bigos à la polonaise...................... 476
Bischof du prince Albert.................. 717
Biscuit au beurre........................ 674
— à l'espagnole........... 674
— de Savoie, à l'orange............. 673
— au madère....................... 674
Bisque de homard, à l'américaine.... 122
— d'huîtres ou de clams, à l'américaine 121
— aux écrevisses, au riz........... . 93
Bitokes à la polonaise.................... 342
Blanc-manger à la russe............ 673
Blanquette d'agneau...................... 353
Blinis russes, au caviar (D. 302, 303)...... 556
— deuxième méthode................ 556
— troisième méthode........ 557
— à la crème aigre................. 557
— aux petits poissons................ 557
— aux carottes...................... 558
— aux œufs hachés.................. 558
Bœuf à la sauce verte, à l'espagnole....... 249
— à la daube, de Marseille (D. 163).... 250
— à la berlinoise..................... 249
— salé, de Hambourg aux épinards.... 252
— bouilli, sauce verte allemande...... 248
— (attereaux de palais de)...... 264
— (bouchées de palais de).............. 264
— (émincé de filet de), à la polonaise.. 241
— (filet de) à la purée de céleri........ 240
— — rôti, sauce pauvre homme.. 236
— — à la Vernon................ 236
— — à la provençale (D. 158)..... 237
— — aux truffes................ 238
— — à la napolitaine............ 239
— — sauce tortue............... 238
— — à la hussarde.............. 239
— — piqué, découpé en entaille (D. 159)................. 240
— (filets de palais de) gratinés..... ... 263
— (langue de) à l'oseille............... 267
— — à la financière (D. 166)... 267
— — à la mode de Palerme.... 266
— — à l'écarlate, sauce raisins. 265
— — sauce italienne......... . 268
— — à l'oseille........... 267
— — salée à la choucroûte..... 266
— — à l'écarlate, purée marrons................... 266
— (miroton de)....................... 253
— (mufle de) au cary.................. 262
— (pièce de) au gratin................. 248
— — braisée, à la parisienne (D. 162)............... 247
— — à la cuiller.. 246
— — à l'allemande...... 247
— — bouillie, aux choux (D. 161). 245
— (pilaff de filet de) à la mode de Barcelone........................... 240
— (queue de) grillée, à l'alsacienne... 265
— — purée de marrons........ 265
— (tourte de palais de)............... 263
— (wareniskis de)......... 257
Bol aux fruits, à la russe.... 715
Bord de plat (D. 185).......... 319
Borsch russe....................... 100
— maigre...... 100

Borsch moldave 83
Bouchées aux huîtres (D. 132) 175
— aux laitances de carpe 193
— de palais de bœuf 264
— du sultan 617
Boucherie 232
Boudins blancs à la polonaise 565
— de lapereau aux petits-pois (D. 217). 487
Bouenbocconi à la génoise 640
Bouillabaisse provençale (D. 125) 145
— à la parisienne 146
— pour soupe 93
— russe 187
Bouillon blanc 42
— succulent 42
— de champignons secs, à la russe .. 43
— portugais 45
Boules de neige (D. 362) 677
Bourride à la provençale 92
Brancino, sauce verte vénitienne 147
Brandade de morue, à la mode de Montpellier 228
Brême grillée, sauce échalote 143
Brioche pour thé (D. 351) 660
Brochet étuvé à la polonaise 161
— à la mode de Potsdam 161
— en fricassée, à l'allemande 160
— sauce soya (D. 129) 162
— à l'égyptienne 162
— à la russe 163
— à l'aigre-doux 163
— (côtelettes de), à la Soubise 163
— (pain de) aux écrevisses 165
— (quenelles de) aux champignons .. 165
— (pain de) aux truffes (D. 130) 164
— (galantines de) à la tartare 165
Brochettes de dinde à la turque 391
— de foies de poularde 401
— (stucchi à la génoise) 441
Brocolis à l'italienne 580
Buble et squeak à l'américaine 252
Buch-weat cakes 559
Buffet de salle à manger (D. 96) 30
Buisson de langoustes et crevettes 204
— (grand) à la marinière (D. 149) 210
Buséga à la milanaise 204

C

Cabillaud (tronçon de) sauce flamande (D. 153) 216
Cailles en caisses 528
— à la cendre 529
— à la turque 529
— aux truffes 530
— au laurier, à la provençale 528
— aux petits-pois (D. 300) 529
Caisse à bain-marie (D. 97) 36
Camaro à la brésilienne 45
Cambridge cake 673
Canapés de gélinottes 515
Canard à la bordelaise 463
— à la sicilienne 464
— aux cerises, à la flamande 464
— aux petits-pois 463
— (foie de) à la mode de Toulouse 464
— (terrine de foie-gras de) (D. 261) .. 465
— sauvages, rôtis, à la polonaise .. 538
Canetons rôtis (D. 260) 462
— à la choucroûte (D. 262) 466
Canneloni de foie-gras, à la marseillaise ... 458
Cannelons à la purée de perdreaux (D. 287). 512
Cappon magro, à la génoise (D. 154) 219
Carapulca à l'espagnole 380
Carbonnade de veau à la toulousaine 304
Carbonnades de mouton glacées (D. 174) 345
— — à la crème 346
Cardinal aux fraises 716
— au vin du Rhin 717
Cardons à la moelle (D. 319) 585
— (salade de) à l'espagnole 586
Carottes et petits-pois à l'alsacienne 592
Carpe à la bière 192
— à la russe 192
— à la marinière (D. 137) 190
— de Noël, à la polonaise 191
— (matelote de) (D. 138) 193
— (bouchées aux laitances de) 193
Cary de homards, à l'indienne 210
— à l'indienne 425
— de Madras 425
Cassolet à la mode de Carcassonne 344
— de Castelnaudary 343
Caviar 226
— (petits pains de) aux huîtres 227
— (salade russe au) (D. 155) 226
Céleris à la demi-glace (D. 313) 572
Cèpes au gratin 600
— (gribouis) à la russe 600
— (pâté de) à la russe 599
— (petits pâtés de) à la crème 600
— marinés 602
Cerf (cimier de) à l'allemande 472
— (quartier de) sauce poivrade 471
Cerises aux croûtes, à la turque 644
— (croûtes aux) du grand-duc 644
— (flan de) à l'allemande 688
— (pâté de) au pain bis 619
— (pouding aux) à l'anglaise 636
Cervelas de Strasbourg 379
Cervelles (coquilles de) de veau 306
— (subrics de) à l'italienne 305
— de mouton à la rémoulade chaude. 337

Cervelles de veau à l'oseille.................. 305
— — à la matelote........... 305
— — à la ravigote chaude. . . 306
Champignons de couche, farcis.... 601
Chapon à la parisienne (D. 227)........... 407
— au gros sel........................ 405
— au riz, à la provençale........... 408
— de Caux rôti à la casserole.. 408
— de Toulouse à la chipolata......... 409
— rôti au four (D. 228)............... 409
Chapons de Lully....... 406
Charlotte de pommes, à l'allemande....... 646
— westphalienne.................. 647
— de pêches, à la milanaise.. 648
— de poires (D. 344).............. 647
— de Francfort.................... 649
— d'abricots frais (D. 345) 649
Chartreuse de pigeons (D. 250).... 445
Chaufroix de perdreaux (D. 278)........... 501
Cheese cake, à l'anglaise.................. 683
Chevreuil (côtelettes de) purée de marrons................................. 475
— (épigramme de) aux truffes..... . 475
— (quartier de) glacé.............. 473
— — à la broche. 474
Chicken soup à l'américaine...... 117
Chipolata de poulets................... . . 434
Choucroûte (salade de).................... 584
— (timbale de) à l'alsacienne 585
Choux (coulibiac de) 590
Chowder à l'américaine.... 121
Cigara beurrek à la turque... 563
Cimier de cerf à l'allemande............ .. 472
— de daim à la polonaise (D. 161).... 469
Civet des chasseurs....................... 484
— de lièvre à la provençale.. 483
— à la mode de Bruxelles..... . . . 484
Clams soup à l'américaine................ 120
Clovisses et praîres pour hors-d'œuvre..... 157
Cochon de lait rôti........................ 371
— froid à la russe............ 372
Cocki-leeki à l'écossaise................... 54
Cod-fish ball à l'américaine.............. 230
Coings au kaïmac, à la turque............ 695
— (compote de)........................ 712
— (pâte de)............................ 711
Compote de dattes fraîches............... 723
— de bananes.......... 723
— de Crémone................... 723
— savoyarde... 723
— de coings...................... 722
— d'arbouses..................... 724
— de pêches....... 722
— russe.......................... 724
Concombres farcis à la turque............ 576
Confitures de pastèques................... 721
— d'airelles rouges............... 721
Consommé de volaille, aux quenelles...... 46
— de faisan, aux nouilles.......... 47
— au pain de faisan............... 47
— aux ravioles de gibier.......... 48
— à la bonne dame................ 48
— de poisson aux quenelles....... 48
— aux biscottes à la viennoise.... 49
— des épicuriens.................. 49
— des Jacobins.................... 49
— aux noques à la genevoise....... 50
Coquilles de cervelles de veau............. 306
— de ris d'agneau................. 351
— de ris de veau.................. 284
— de foie-gras aux champignons.... 457
— de langoustes à la crème........ 204
— de truffes à la crème............ 598
Coqs de bruyère (pâté froid de)........... 513
Corbeille en nougat, garnie (D. 357)........ 669
Corne d'abondance aux fruits (D. 353). ... 663
Côtelettes d'agneau purée champignons (D. 196)...................... . 349
— d'agneau à l'anglaise........... 349
— — à la bouchère........ 348
— — en crépinettes........ 349
— de brochet à la soubise......... 163
— de chevreuil purée de marrons. 475
— de grouses, sauce Victoria (D. 292)........................... 518
— de levraut aux truffes (D. 269).. 484
— de mouton à la bretonne....... 334
— — à l'estragon......... 335
— — sauce à la réforme.. 335
— — à la provençale...... 336
— — grillées purée de pommes de terre (D. 190).......... 335
— de perdreau à la pojarski....... 511
— de porc, sauce catalane......... 380
— de saumon, béarnaise à l'huile.. 131
— de veau, grillées, sauce Colbert (D. 177)..................... 291
— de veau à la berlinoise 295
— — à la bouchère.......... 295
— — glacées, à la lyonnaise. 295
— — à la provençale......... 296
— — braisées, à la périgueux (D. 178)............. 296
— de volaille à la parisienne (D. 243)....................... 436
— de volaille, à la russe.... 435
— en chaufroix (D. 360).......... . 674
Coucoucelles à la romaine................. 571
Coulibiac de saumon, à la russe (D. 119).. 137
— — à la moldave.. 304
— de truites...................... 181
Couques hollandaises....... 677
Courgerons à la grecque................... 571

Courgerons farcis à la mode de Nice...... 571
Court-bouillon........................... 35
Couscous des Arabes...................... 60
Crabes mous, à l'américaine.............. 217
— (gros) à l'anglaise.................... 217
Crécy au sagou........................... 77
Crème bavaroise au café (D. 370)......... 695
— aux fraises (D. 368)................... 693
— frangipane............................. 622
— à l'algérienne......................... 694
— anglaise............................... 708
Crêpes à la marquise..................... 608
Crépinettes de filets de perdreau........ 503
— de grives.............................. 535
Crêtes de volaille à la bordelaise....... 436
— (aspic de) aux truffes................. 429
— (rissoles de) de poulet au jambon...... 426
Crissins au fromage...................... 555
Cromesquis de cervelle de veau........... 306
— de veau à la bouchère.................. 314
— d'huîtres.............................. 175
Croquettes d'agneau aux artichauts....... 356
— de foie-gras (D. 256).................. 457
— de foie-gras à l'italienne (D. 256).   457
— maigres à la russe..................... 565
— à la gastronome (D. 220)............... 397
— aux huîtres d'Amérique................. 176
— de perdreau à la lyonnaise............. 509
— de ris de veau......................... 284
— de poulets, à la Soubise............... 414
Croustade de fruits à la viennoise (D. 364). 685
— de filets-mignons de veau (D. 180).   300
— à la reine............................. 300
— de pigeons, à la mode de Carcassonne... 447
Croustades à la purée de perdreau (D. 282). 506
Croûte-au-pot à la parisienne............ 53
— cuite à blanc.......................... 391
Croûtes aux cerises du grand-duc......... 644
— aux fruits (D. 342).................... 644
— à la moelle de bœuf.................... 259
— aux pêches............................. 618
— de bécasses............................ 521
— aux huîtres............................ 177
— aux rognons de veau.................... 277
— — de mouton (D. 195)................... 347
— de foies de raie, à la nantaise........ 183
Cucido, pot-au-feu, à la portugaise...... 44
Cuisses de poulet, en côtelettes......... 417

D

Daim (cimier de) à la polonaise.......... 469
— (filets-mignons de) sauce portugaise... 471
— fricandeau de)......................... 471
Dampfnouilles à la bavaroise............. 659
— à la polonaise......................... 659
— en ducats (D. 349)..................... 656
Darne de saumon (D. 118)................. 134
— sauce au beurre........................ 135
Dartois russes (sausselis)............... 158
Dattes (compote de)...................... 713
— à l'arabe.............................. 693
Demi-turbot crème de crevettes (D. 114)... 128
Dinde glacée aux nouilles................ 384
— poêlée, à l'écarlate (D. 212).......... 384
— rôtie, aux olives noires............... 388
— (galantine de) à la gelée.............. 385
— de Noël à la provençale................ 386
— (filets de) à la milanaise.............. 391
— (abatis de) à la chipolata............. 389
— (ragoût de) à la mode de Nancy......... 391
— (filets de) à l'écarlate (D. 216)...... 392
— truffée à la mode de Toulouse (D. 213). 387
— (paupiettes de filets de) à la romaine (D. 215)... 390
— (brochettes de) à la turque............ 391
— piquée à la purée de marrons........... 389
— (ailerons de) en tortue................ 393
— froide à la gelée (D. 214)............. 388
Dindonneau rôti, au cresson (D. 217)...... 393
Dolmas de Constantinople................. 587
— de chou à la turque.................... 588
— du Caucase............................. 588
Double d'agneau, rôti..................... 354

E

Écrevisses à la lorraine................. 212
— (petits pains d') à la gelée (D. 151). 213
— à la marinière......................... 215
— à la provençale........................ 212
— à la crème aigre, à la polonaise.   213
— (cromesquis d') à l'allemande.......... 213
— (rissoles d') aux champignons.......... 214
— (salade de queues d') (D. 151)......... 214
— (pouding d') à la bavaroise............ 639
Élan (filet d') sauce poivrade........... 472
Émincé de filet de bœuf, à la polonaise.. 241
— de veau à l'italienne.................. 293
Entre-côtes des gourmets................. 256
Entremets sucrés, pâtisserie, glaces, compotes... 605
Épaule de mouton farcie.................. 334
— d'agneau à l'italienne................. 353
— — en canetons.......................... 352
Éperlans bouillis........................ 215
Épigrammes de chevreuil aux truffes...... 475
— de perdreau, à la provençale.   505
— de pigeons............................. 449
Épinards (subric)........................ 581

Épinards (ravioles aux)........................ 581
Escabescia de perdreaux.................... 505
Escalopes de foie-gras à l'alsacienne........ 461
Esturgeon en fricandeau, aux olives........ 167
— à la sauce piquante.............. 167
Étuve de cuisine en fer (D. 86).............. 17
Étuves mobiles de salle à manger (D. 87, 88).. 20

F

Faisan à la silésienne..... 489
— à la bohémienne.......... 490
— piqué rôti (D. 272).... 488
— rôti, découpé (D. 273)............... 490
— farci à la tartare................ ... 490
— (sauté de) aux truffes. 491
— (pâté de) façon de Strasbourg (D. 274, 275)................. 492
— (pain de) à la Montglas............ . 493
— (soufflé de) (D. 277)................. 494
— (quenelles de) aux truffes (D. 276)... 493
Faisandeaux à la piémontaise.............. 495
Farce cuite de veau........................ 290
Farinade de Gênes......................... 558
Farineux, œufs, légumes.............. . .. 540
Fidelini au beurre.......................... 548
Filet de bœuf rôti sauce pauvre homme... 236
— — à la Vernon.................. 236
— — à la provençale (D. 158)..... 237
— — aux truffes............. 238
— — à la hussarde 239
— — braisé sauce tortue......... 238
— — piqué, découpé en entaille (D. 159)................. 240
— — (émincé de) à la polonaise... 241
— — à la napolitaine....... 239
— — à la purée de céleri....... . 240
— — (pilaff de) à la mode de Barcelone................ 240
Filets de dinde à la milanaise............. 391
— — à l'écarlate............... 392
— d'élan à la sauce poivrade..... 472
— de lièvre sautés, à l'allemande....... 480
— — à la russe................. 482
— mignons de daim..................... 471
— de mouton à la tartare.............. 332
— de perdreau, sauce bigarade........ 511
— de pigeons à la chartreuse (D. 252)... 448
— de palais de bœuf, gratinés...... ... 263
— de poulet, à la bordelaise............ 425
— — piqués, purée pois verts.. 430
— — à l'anglaise......... 424
— — à la béarnaise........... 430
— de sarcelle, sauce à l'orange......... 537
Filets de sole à la flamande............... 198
— — à la rouennaise (D. 143)).... 200
— — à la sauce de Provence....... 201
— — à la Villeroi................ . 198
— — aux champignons (D. 140). .. 198
— — (salade de) (D. 151, 142)... . 199
— — (gratin de)................ . 200
— — (tourte)...................... 201
— mignons de daim, sauce portugaise. . 471
— — de mouton au chasseur...... 336
— — de poularde, à la parisienne. 398
Flamri à l'orange....... 679
Flan de fraises à la crème.............. . 689
— de riz aux fruits (D. 366).. 688
— de cerises à l'allemande............. 688
— — à la bavaroise... 691
— à la hollandaise....... 691
— de pommes à l'allemande.... 690
— de johanisberg.......... 689
— aux mirtilles................... ... 690
— de pommes à la viennoise.......... . 690
Fogosch (quenelles de) sauce hongroise...... 168
Foie d'agneau grillé....................... 358
— de canard à la mode de Toulouse.. ... 464
— de poularde en caisse...... 402
— de veau à la parisienne.............. 309
— — à l'anglaise.... 310
— — à la bordelaise......... 311
— — rôti, à la lyonnaise.......... 311
— — (pain de) à la gelée (D. 182).. 308
— — (pain de) à l'allemande....... 307
— — — — à la française. 307
— — — — glacé... 308
— — (quenelles de) à l'allemande.. 310
— — (soufflé de)............ 310
Foie-gras (aspic de) (D. 257).... 459
— (attereaux de)................. 460
— (canneloni au) à la marseillaise.. 458
— (coquilles de) aux champignons.. 457
— (croquettes de) à l'italienne (D. 256). 457
— (escalopes de) à l'alsacienne..... 461
— (pâté-chaud de)....... 461
— (rissoles de)................... 458
— (terrine de) de Strasbourg (D. 258). 460
— (terrine de) de canard. 465
— (timbale de).................. 456
— d'oie à la mode de Strasbourg.. 455
— — sauce Périgueux.......... 456
— aux truffes (D. 255)...... 454
Fonds d'artichaut, frits................... 579
— de cuisine....................... .. 32
Fondue aux truffes de Piémont........... 562
— à la genevoise...................... 562
Four en fer (D. 85)......................... 17
Fourneau de cuisine, système mixte (D. 93). 26
Fisch ball, à l'américaine...... 230

Fraise d'agneau à la sauce ravigote bordelaise.... 359
— au cary.... 358
Fraises (flan de).... 689
— (crème bavaroise, aux).... 695
— (pain de).... 696
— (omelette aux).... 606
— — sauce ravigote bordelaise.. 359
Fraissure (coratella) d'agneau à l'italienne.. 357
— d'agneau à la lyonnaise.... 358
Framboises (tarte aux).... 624
Francolin.... 513
Frangipane.... 622
Fricandeau de veau à l'oseille.... 384
— de daim.... 471
— d'esturgeon aux olives.... 167
Fricassée de poulets en bordure (D. 240)... 432
— (brochet en) à l'allemande.... 160
Fritot de poulets, à la viennoise.... 432
Fritto misto à l'espagnole.... 160
Fromage pour dessert.... 561
Fruits au riz (D. 346).... 641
— marinés, à la russe.... 602

G

Galantines de brochet à la tartare.... 165
— d'anguille (D. 128).... 157
— de dinde, à la gelée (D. 280, 281). 385
— de perdreau à la gelée.... 504
— (poularde en).... 394
— de poulet, à la gelée.... 415
Galette des rois, à la parisienne.... 657
Galimafrée.... 586
Gänzeklein à la berlinoise.... 454
Garbanzos bouillis.... 580
Garbure italienne.... 53
— béarnaise.... 54
Garniture financière.... 283
Gaspaschio à l'andalouse.... 594
Gâteau des rois, à la bordelaise.... 665
— pascal.... 664
— frascati (D. 355).... 667
— mousseline.... 661
— Saint-Honoré à la crème (D. 352)... 662
— moka à la moderne.... 667
— aux pommes à l'allemande.... 668
— Saint-Amand (D. 358).... 670
— millefeuille à la bavaroise.... 671
— Héloïse.... 672
— napolitain (D. 356).... 665
— génois.... 672
— pour thé.... 664
— aux pommes.... 668
— du ramazan.... 668
Gâteaux à l'anis.... 669
— de Milan.... 671
Gaufres à la levûre.... 619
Gayettes à la provençale.... 379
Gelée d'épines-vinettes.... 701
— russe aux liqueurs.... 703
— en casserole.... 704
— moulée, à l'anglaise.... 702
— en casserole, à l'anglaise.... 702
— aux framboises.... 703
— rubanée (D. 374).... 704
— au curaçao (D. 376).... 705
— macédoine au marasquin (D. 375).... 705
— de volaille.... 386
Gélinottes à la tartare.... 514
— à la russe (D. 289).... 514
— (canapés de).... 515
— (pain de) à la russe (D. 291).... 516
— — aux truffes (D. 291).... 516
— (pâté froid de).... 516
— (quenelles de) aux truffes (D. 290).. 515
Gibier.... 467
Giblet soup, à l'irlandaise.... 116
Gigot de mouton à la portugaise.... 320
— — à la polonaise.... 320
— — à la milanaise.... 320
— — à l'eau.... 321
— — rôti, à la mode de Soissons (D. 186).... 321
— — à la soubise.... 320
— — bouilli à l'anglaise.... 322
— — en pot-pourri.... 323
— — des Ardennes à la flamande. 323
Gigotins de mouton à la persane.... 324
Glace de viande.... 33
Glaces à l'orange.... 706
— aux truffes.... 707
— à la palermitaine.... 707
— au gingembre.... 707
— (pyramide de), à la Magenta.... 708
— aux noix, à la crème.... 708
— au pumpernickel.... 709
— aux fruits (D. 375).... 709
Gnoquis sucrés, à l'italienne.... 680
— à la florentine.... 540
— parisiens.... 541
Godiveau.... 297
Gombo de pigeonneaux à l'américaine.... 451
Gombos à la crème.... 589
Gougère au fromage.... 555
Goujons au gratin.... 143
Grand buisson à la marinière.... 210
Gras-double à la lyonnaise.... 260
— à la toulousaine.... 259
— à la vénitienne.... 260
— à la mode du Dauphiné.... 261

Gras-double à la mode de Caen.......... 261
— à la mode de Dijon.......... 262
— grillé à la tartare.......... 262
Gratin de filets de sole.......... 200
— de pluviers.......... 527
Grenades aux cerises.......... 616
Grenadins de veau à la jardinière.......... 303
Grenouille-bœuf (rana mugiens).......... 178
Grives rôties à l'allemande.......... 534
— (petites caisses de) aux truffes (D. 302).......... 536
— (crépinettes de).......... 535
— (salmis de) à la provençale.......... 535
— (timbale de) à la napolitaine (D. 303).......... 536
Grondins à l'égyptienne.......... 217
Groseilles rouges (pain de).......... 686
— à maquereau.......... 700
Gros crabes à l'anglaise.......... 217
Grosse poire farcie (D. 323).......... 609
— anguille rôtie.......... 154
Grouses rôties, à la mie de pain.......... 517
— (côtelettes de) sauce Victoria (D. 292).......... 518
— (pâté de) à l'écossaise.......... 518

H

Hachis de porc frais.......... 378
— de veau crû.......... 285
Hanche de venaison à l'anglaise.......... 470
Hammelkartoffeln à l'allemande.......... 331
Harengs frais au cary.......... 149
— farcis.......... 149
— salés de Hollande.......... 149
— au pain noir, à la russe.......... 150
— (laitance de) au gratin.......... 148
— saurs, aux fines herbes.......... 150
— (salade de) à l'allemande.......... 150
Haricots-verts garnis de fonds d'artichaut (D. 311).......... 577
Hash (american).......... 235
Hâtelets chauds et froids.......... 37
Hochepot.......... 84
Homard (omelette de), à l'américaine.......... 209
— bouilli, à la sauce rouge.......... 205
— au gratin.......... 207
— à la marinière.......... 207
— en coquille (D. 146).......... 207
— à la parisienne.......... 206
— (cary de) à l'indienne.......... 210
— (queues de) à la gelée (D. 147, 148).......... 208
— à la mode de Hambourg.......... 211
— à la Maryland.......... 206
— (salade de) à la gelée (D. 150).......... 211
Huîtres au cary.......... 173
Huîtres au naturel.......... 172
— de gombos, à l'américaine.......... 173
— grillées à l'américaine.......... 173
— d'Amérique à la béchamel.......... 174
— frites à la mode de Hambourg.......... 174
— — à l'américaine.......... 175
— — à la provençale.......... 174
— à la tartare.......... 176
— (aspic aux).......... 175
— (bouchées aux) (D. 132).......... 175
— (cromesquis d').......... 175
— (croquettes aux) d'Amérique.......... 176
Hure de sanglier sauce Cumberland (D. 263).......... 467
— de saumon (D. 120).......... 139
— de saumon à la dieppoise.......... 138

I

Ierschis (salade de) (D. 123).......... 142
— farcis à la russe.......... 142
— au vin blanc.......... 141

J

Jambon fumé à l'alsacienne.......... 361
— des épicuriens.......... 362
— de Tonkin rôti à la Vernon.......... 363
— à l'anglaise (D. 201).......... 363
— à la gelée (D. 203).......... 365
— à l'américaine.......... 365
— des Asturies aux œufs filés (D. 202).......... 364
— (pâté froid de).......... 367
— (tranches de) de Bayonne à la zingara.......... 366
Jardinière de légumes.......... 303
Julienne à la faubonne.......... 50
— maigre à la russe.......... 51
— à la russe.......... 51
— à la polonaise.......... 52
Jus.......... 33
— de betterave, aigre.......... 82

K

Kadgiori de turbot.......... 126
Kalalou à l'orientale.......... 589
Kalte schale à l'ananas.......... 716
Kasche de semoule, au bouillon de champignons.......... 554
— de sarrasin gratiné.......... 554
— russe aux gribouis.......... 554
— russe.......... 553
Kebap à la persane.......... 342
Kimali beurrek.......... 332
Kisleschi.......... 97
Kissel à la russe.......... 697

Klodnick à la polonaise.................... 107
Kloeuses au pain.......................... 546
— à la farine............................. 546
— viennois................................ 547
— à la polonaise.......................... 547
Knickebein................................ 720
Kolatschen à la bavaroise................. 653
Kourabies à la turque..................... 679
Kulasch à la hongroise.................... 269

L

Laitances de harengs au gratin............ 148
— de maquereau............................ 152
Laitues romaines farcies.................. 587
Lamproie à la bordelaise.................. 189
— à la piémontaise........................ 188
— à la bourguignonne...................... 190
— (petites) frites à la piémontaise.. 190
Langoustes à la ravigote (D. 144)......... 203
— à la bordelaise......................... 202
— (coquilles de) à la crème............... 204
— (salade russe aux) (D. 145)............. 204
Langue de bœuf à l'oseille................ 267
— — à la mode de Palerme.................. 269
— — à l'écarlate, sauce aux raisins....... 265
— — à la financière (D. 166).............. 267
— — salée à la choucroûte................. 266
— — à l'écarlate, purée de marrons........ 266
— — sauce italienne....................... 268
Langues de veau, en tortue................ 302
— — froides, à la macédoine............... 302
— de mouton aux navets.................... 338
— — aux oranges........................... 339
— — à la macédoine (D. 191).............. 338
Lapereaux grillés à l'anglaise............ 487
— (boudins de) aux petits pois (D. 217).. 487
Lapin de garenne au cary.................. 488
Lekerlets de Bâle......................... 684
Lemoncher cake............................ 682
Lemon buns................................ 685
Les anges à cheval........................ 177
Lasagnes à la génoise..................... 545
Levraut sauce à l'archevêque.............. 485
— sauté à la provençale................... 486
— (timbale de)............................ 486
— (petits aspics de) (D. 270)............. 486
— (côtelettes de) aux truffes (D. 269).... 484
Lièvre à la crème......................... 477
— à la provençale (D. 266)................ 476
— à la bavaroise.......................... 478
— (civet de) à la provençale.............. 483
— — à la mode de Bruxelles................ 484
— — des chasseurs......................... 484
Lièvre (filets de) sautés à l'allemande.... 480
— — à la russe............................ 482
— (pain de) sauce poivrade................ 478
— — à la gelée (D. 268)................... 479
— (pâté de) à la saxonne.................. 478
— (paupiettes de filets de) au madère..... 481
— (terrine de) aux truffes................ 480
Longe de tonkin rôtie à l'anglaise........ 369
— de porc aux marrons à la lyonnaise...... 369
— — frais, rôtie à la bordelaise.......... 366
— de veau rôtie à la broche............... 278
— — à la crème............................ 279

M

Macaroni maigre à la napolitaine.......... 549
— à la livournaise......................... 550
— à la sicilienne......................... 549
— (timbale de) aux grives................. 536
Macédoine aux pêches (D. 330)............. 620
Macreuses rôties à la provençale.......... 225
Maitrank.................................. 717
Mantecados................................ 677
Maquereaux farcis à la turque............. 151
— bouillis sauce persil................... 151
— (laitances de) en petites caisses....... 152
— (filets de) au gratin................... 152
— à la vénitienne......................... 152
Marcassin (hure de) sauce berlinoise...... 467
— (quartier de) sauce aux cerises......... 468
Marmite pour fonds de cuisine............. 32
Marquise.................................. 717
Marrons soufflés.......................... 620
— (pouding de)............................ 636
Matelote de carpe (D. 138)................ 193
— de truites à la russe................... 180
Mauviettes au riz......................... 531
— de Leipzig.............................. 532
— au gratin............................... 531
— (petits pâtés froids de) (D. 301)....... 533
— (tourte de)............................. 532
— (pâté de) à l'anglaise.................. 531
Mayonnaise de saumon...................... 131
Mazurka à la polonaise.................... 642
Menestra à l'espagnole.................... 594
Menus authentiques........... de xv à LIV
Meringues perlées à la crème (D. 348)..... 652
Merlan (tranches de) à la marseillaise.... 145
— (queue de) à la mode de Cherbourg....... 145
— (pain de) à la parisienne (D. 124)...... 144
— (reite de) à la provençale.............. 143
Meurette de Bourgogne..................... 219
Minspaïs à l'anglaise..................... 621
Mirepoix au vin........................... 35
Miroton de bœuf........................... 253
Mohnpil................................... 693

Montglas de poularde en croustade........ 401
— de veau aux croûtons............. 300
— à la russe........................ 300
Morilles farcies.......................... 599
Morue de Biscaye, à l'espagnole........... 230
— (brandade de) à la mode de Montpellier (D. 156).................. 228
Moscovite au champagne................... 686
Moules farcies à la turque................ 177
Moussaka à la moldave.................... 595
Mousse aux macarons...................... 698
— aux marrons.......................... 698
— à la napolitaine (D. 372)............ 699
— au rhum, à l'anglaise................ 699
Mouton (animelles de) frites............. 340
— (arischtiou de) à l'anglaise......... 326
— (carbonades de) glacées (D. 194).... 345
— à la crème........................... 346
— (cervelles de) à la remoulade chaude............................ 337
— (cassolet de) à la mode de Carcassonne............................ 344
— (côtelettes de) à la bretonne....... 334
— — à l'estragon....... 335
— — sauce réforme...... 335
— — à la provençale..... 336
— — grillées, purée de pommes de terre. 336
— (épaule de) farcie.................. 335
— (filets-mignons de) au chasseur.... 336
— (filets de) à la tartare............ 323
— (gigot de) bouilli, à l'anglaise.... 322
— — à la milanaise........... 320
— — des Ardennes à la flamande. 323
— — à la polonaise......... 320
— — à la milanaise......... 320
— — à l'eau................ 321
— (gigotins de) à la persane........ 321
— (kebap de) à la persane............ 342
— (langues de) aux navets............ 338
— — aux oranges......... 339
— — à la macédoine....... 338
— (oreille de) en croustade.......... 344
— (pâté de) à l'anglaise (D. 192)..... 340
— (pieds de) à la vinaigrette......... 333
— — à la poulette............ 333
— (pouding de) à l'anglaise.......... 342
— (quartier de) braisé (D. 187)....... 326
— (ravioles de) à la grecque......... 345
— (ragoût de) à la persane........... 327
— — aux pommes de terre.. 328
— — à l'égyptienne........ 327
— — à la grecque.......... 329
— — à la turque........... 329
— — à l'indienne.......... 329
— (rognons de) à la flamande......... 348
Mouton (rognons de) à la Vieville......... 347
— (rôti de) à la turque................ 340
— (saucisses de) à la persane.......... 342
— (schaschliks de) à la tartare........ 332
— (selle de) rôtie à l'anglaise......... 324
— — à l'allemande............ 325
— chopp des brasseurs.................. 336
Mufle de bœuf, au cary..................... 262
Muflings.................................... 683
Mulet à la matelote......................... 224
Mulets ou muges sauce aux câpres........... 224
Muligatowney soup de lapereaux à l'anglaise. 113
— de faisan à l'anglaise........ 113
— soup à l'américaine.......... 118
Mutton pies à l'américaine................. 341

N

Nalesnikis au fromage (D. 332)............. 635
Napfkuchen, baba allemand (D. 343)......... 645
Navagas d'Astrakan, au vin blanc........... 223
Navarin..................................... 346
Navets de Teltow aux marrons............... 577
Nice plum cake.............................. 682
Nid de cigogne (D. 350).................... 658
Noix de tortue à l'anglaise................ 187
— de veau à la Soubise.................. 270
— — à la cuiller................... 271
— — aux petits-pois................ 271
— — à la mode de Pontoise.......... 273
— — à la broche.................... 273
— — à la béchamel.................. 274
— — au gratin...................... 274
— — à la duchesse (D. 168)......... 272
— — à la bordelaise................ 272
— — à la genevoise................. 274
— — à la provençale................ 275
Noques au beurre........................... 547
— viennoises.......................... 655
— gratinées à l'orange................ 655
— de Bade............................. 655
— à la vanille......................... 656
Nougat rose de Provence.................... 681
— (corbeille en) garnie (D. 7)......... 669
Nouilles à l'allemande..................... 545

O

Odge-podge (soupe)......................... 114
Œufs mollets au beurre d'anchois........... 565
— farcis au maigre (D. 310)............. 566
— à la Montglas......................... 567
— pochés à la parisienne................ 567
— à l'aigre-doux........................ 568
— brouillés aux queues de crevette...... 568
— de vanneau dans un nid de beurre (D. 308)........................... 568

Œufs à la russe (D. 311)........ 566
– à la neige, moulés (D. 324)........ 610
Ogoursis ou agoursis........ 96
Oie rôtie, à la mode du Mecklembourg........ 453
— rôtie, à l'allemande........ 451
— confite, à la toulousaine........ 452
— à l'allemande........ 452
— sauvage, à la choucroûte........ 453
— braisée, à la mode de Strasbourg........ 451
— (abatis d') en hochepot........ 454
— à la berlinoise........ 454
Oison rôti, à l'anglaise........ 453
Okroschka maigre........ 97
— à la russe........ 96
Ombre-écaillé de Lausanne........ 221
Omelette du désert........ 569
— de homard........ 209
— à la lyonnaise........ 569
— à l'allemande........ 570
— aux pointes d'asperges........ 574
— aux artichauts........ 579
— aux tomates, à la provençale........ 592
— aux fraises........ 606
— aux pommes........ 606
— au kirsch (D. 320, 321)........ 607
— de poissons blancs, à la napolitaine.. 148
— du chasseur........ 569
Omelettes aux pommes, fourrées........ 607
Orangeade au vin........ 717
Oreilles de mouton, en croustade........ 344
— de porc, salées, purée de lentille... 380
— de veau, à la Villeroi........ 312
— — frites, sauce tomate........ 313
— — à la marinade........ 313
— — à la bordelaise........ 313
Orgeat frais........ 718
Ortolans à la toulousaine........ 534
— (timbale d') à la provençale........ 534
Ouka à l'allemande........ 87
— aux truites........ 99
Oursins pour hors-d'œuvre........ 159
Ourson kebap, rôti à la turque........ 268
Outarde à la daube........ 527
Oyster soup d'Amérique, à la crème........ 120

P

Paëlla à l'espagnole........ 252
Pain de brochet aux écrevisses........ 165
— — aux truffes (D. 130)........ 164
— de merlan à la mode parisienne (D. 124)........ 144
— de faisan à la Montglas........ 493
— de foie de veau, à l'allemande........ 307
— — — à la française........ 307
— — — glacé........ 308
— — — à la gelée (D. 182)... 308
— de fraises (D. 371)........ 696
Pain de gélinottes, à la russe........ 516
— — aux truffes (D. 291)........ 517
— de lièvre, sauce poivrade........ 478
— — à la gelée (D. 267)........ 479
— de marrons, à la viennoise........ 678
— de pêches, au marasquin........ 697
— de perdreau, aux olives (D. 283)........ 507
— — aux truffes (D. 284)........ 508
— — à la périgueux........ 502
— de poularde, à la Conti (D. 219)........ 397
— de soudac russe........ 170
— de volaille, à l'estragon (D. 244)........ 438
— — à la gelée (D. 246)........ 439
— — à la russe (D. 244)........ 438
— — à l'écarlate (D. 247)........ 440
— de groseilles rouges........ 686
— d'abricots........ 696
Pains (petits) d'écrevisses........ 213
— de caviar........ 227
Palais de bœuf (filets de) gratinés........ 263
— — (bouchées de)........ 264
— — (tourte de)........ 263
— — (attereaux de)........ 264
Pannequets au gingembre........ 611
Paon rôti, à la crème aigre........ 495
Paprica........ 168
Paquets à la mode de Marseille........ 330
Pâte à gaufre........ 619
— à brioche........ 660
— levée pour les beignets........ 614
— à chou........ 662
— à galette........ 657
— à coulibiac........ 137
— à pannequet........ 611
— à foncer........ 312
— à foncer, fine........ 312
— à tartelette et à flan........ 621
— à tarte........ 623
— à baba........ 645
— à savarin........ 617
— à dampfnouilles........ 656
— à dresser........ 184
— à dresser pour les pâtés........ 135
— pour les pâtés-froids........ 184
— à frire........ 174
— à pouding........ 244
— feuilletée à la graisse........ 258
— à taillarini, à nouilles........ 544
— de coings........ 722
Pâté de cèpes, à la russe........ 599
— de cerises, au pain bis........ 619
— de veau à la ciboulette........ 316
— de faisan, façon de Strasbourg (D. 274, 275)........ 492
— de godiveau à la mode de Metz........ 297
— de grouses, à l'écossaise........ 518
— de lièvre à la saxonne........ 478

Pâté-chaud de mouton, à l'anglaise (D. 192). 340
— de mauviettes à l'anglaise....... 531
— de pigeons à l'anglaise.......... 450
— de poulets à la russe (D. 241)... 433
— — au chasseur.......... 428
— d'agneau, à l'anglaise........... 360
— de poisson, à la russe.......... 231
— de turbot à la danoise.......... 125
— de saumon.................... 135
— d'anguille...................... 156
— de bécassines.................. 525
— de foie-gras................... 461
— à la financière (D. 181)......... 303
— de porc frais à l'anglaise........ 382
— de poulets à l'écossaise......... 428
Pâté-froid d'agneau...................... 360
— de saumon, aux truffes.......... 136
— de bécasses (D. 296)............ 523
— de coqs de bruyère............. 513
— de gélinottes.................... 516
— de jambon...................... 367
— de perdreaux (D. 286)........... 510
— de sterlet...................... 183
— pour découper (D. 204, 205)..... 367
Pattes d'ours à la russe.................. 473
Paupiettes (brasciole) à la milanaine....... 291
— allemandes (Füllpfankuchen).... 291
— de veau, glacées (D. 176)....... 292
— de filets de dinde, à la romaine (D. 215).................... 390
— de filets de lièvre, au madère... 481
Pêches (charlotte de) à la milanaise (D. 841). 648
— (compote de)..................... 712
— (croûtes aux)..................... 618
— (macédoine aux).................. 620
— (pain de) au marasquin............ 697
— au riz (D. 368)................... 692
Perches à la suédoise...................... 141
— bouillies, à la mode de Hollande... 141
Perdreaux à la lithuanienne................ 495
— à la choucroûte................. 496
— sautés à la diplomate............ 497
— grillés, sauce chasseur polonais.. 496
— à la sierra-morena............... 499
— au chasseur..................... 501
— à la sybarite.................... 499
— rouges, à la piémontaise......... 498
— — à la catalane............ 500
— gris rôtis à la polonaise......... 498
— à l'italienne..................... 497
— à la purée de lentilles........... 500
— aux choux....................... 498
— aux choux rouges............... 499
— (cannelons à la purée de) (D. 287). 512
— (croustades de) (D. 282)......... 506
— (chaufroix de) aux truffes (D. 278). 501
Perdreaux (côtelettes de) à la Pojarski...... 511
— (crépinettes de filets de)......... 503
— (croquettes de) à la lyonnaise.... 509
— épigrammes de) à la provençale.. 505
— (escabescia de).................. 505
— (filets de) sauce bigarade......... 511
— (galantine de) à la gelée (D. 280, 281)......................... 504
— (pain de) à la Périgueux........ 502
— — aux olives (D. 283).... 507
— — aux truffes (D. 284)... 508
— (purée de) aux croûtes.......... 506
— (pâté froid de) (D. 286).......... 510
— (quenelles de) au fumet......... 503
— (salmis de) aux truffes (D. 279)... 502
— (terrine de) rouges.............. 502
— (timbale de) à l'alsacienne....... 509
— (petites timbales à la purée de) (D. 285)..................... 510
Perkoël à la hongroise.................... 371
Petit baquet à la crème (D. 344)........... 651
Petites caisses de ris d'agneau (D. 300)..... 361
— — de grives (D. 302)........... 536
— truites au court-bouillon........... 178
— chartreuses de ris d'agneau (D. 198). 354
— anguilles du Tibre................. 156
— lamproies frites, à la piémontaise... 190
— timbales à la Montglas (D. 237)..... 427
— — purée de perdreau (D. 285). 510
Petits aspics de levraut (D. 270)........... 486
— coulibiacs, aux choux........... 590
— — de saumon (rastagaïs).... 138
— pains de caviar, aux huîtres........ 227
— — de riz, au lait d'amande (D. 338)....................... 643
— — d'écrevisses à la gelée (D. 151). 213
— pâtés à la polonaise................ 257
— — feuilletés, à la graisse de bœuf (D. 167).................. 257
— — russes, au poisson.......... 158
— — — au godiveau........... 298
— — longs, russes................ 443
— — à la choucroûte............. 591
— — aux œufs, à la russe......... 591
— — aux légumes et vésiga........ 590
— — au jus, à la provençale...... 297
— — de cèpes, à la crème........ 600
— — à l'espagnole................ 312
— — de mouton, à la nîmoise...... 337
— — fontange (D. 248, 249)....... 442
— — longs, à la russe............ 443
— — froids, au foie-gras (D. 259)... 462
— — — de mauviettes (D. 301). 533
— pois aux laitues................... 571
— poulets, en entrée de broche (D. 231). 416
— — grillés, à l'estragon......... 431

Petits sterlets au champagne............. 166
— soudacs, aux huitres, à la russe..... 169
— vol-au-vent de ris de veau.......... 280
Pièce de bœuf bouillie aux choux (D. 161)........................ 245
— — au gratin.................. 248
— — braisée à la parisienne (D. 162). 247
— — à la cuiller................ 246
— — à l'allemande............... 247
Pieds de fenouil, farcis..... 573
— de mouton, à la vinaigrette.......... 333
— — à la poulette............ 333
— de porc à la piémontaise.......... 381
— — à la Sainte-Menehould.... 381
— — aux truffes, mode de Nancy. 382
— de veau à la genevoise......... ... 318
— — à la hongroise........... 318
— — à la mode d'Anvers...... 318
— — à l'américaine........... 319
Pigeonneaux en caisse........ 450
— (gombo de)................. 451
Pigeons aux petits-pois..................... 443
— à la Valencienne................... 443
— à la Périgueux.................... 445
— farcis, à l'italienne................ 444
— aux écrevisses..................... 444
— (pâté de) à l'anglaise............... 450
— (épigrammes de)........ 449
— (timbale de) aux olives (D. 251).... 446
— (chartreuse de) (D. 250)........... 445
— (croustade de) à la mode de Carcassonne......................... 447
— (terrine de) à la provençale........ 448
— (filets de) à la chartreuse (D. 252).. 448
— (tourte de)................. 447
Piklings à l'allemande.. 224
Pilaff d'agneau à la grecque............... 357
— de moules, à l'arménienne.......... 158
— de filets de bœuf à la mode de Barcelone............................ 240
— à la turque.......................... 135
Pilaw à la persane...... 331
— de langoustes, à la marseillaise....... 93
Piroguis russes, aux confitures............. 642
— aux carottes............... 564
Pizza à la napolitaine......................... 550
Plombière du Caire........................ 700
Plompouding au bain-marie (D. 331)........ 628
Pluviers (gratin de)........................ 527
Pointes d'asperges, en omelette............ 574
Poire (grosse) farcie (D. 323)............... 609
Poires (charlotte de) (D. 344).............. 647
Poissons....... 123
— blancs (omelette de) à la napolitaine.................... 148
Poitrines d'agneau, grillées................. 350
Pommes meringuées (D. 329). 625
— marinées, à la russe....... 603
— à la florentine.................. 675
— (charlotte de) à l'allemande.. ... 646
— (flan de) à l'allemande........... 692
— (gâteau aux) à l'allemande....... 668
— (omelette aux).................. 606
— (— fourrées aux).......... 607
— (pouding de) à l'anglaise.... ... 630
— (tarte aux) à la flamande........ 624
— — à la westphalienne... 625
Pommes de terre au beurre, à l'allemande. 575
— — soufflées................. 575
— — à la hanovrienne......... 576
— — (salade de) aux harengs... 576
— — (timbale de)...... 575
— — (beignets de)............ 575
Porc (côtelettes de) sauce catalane......... 380
— (hachis de) frais..................... 378
— (longe de) frais, rôtie à la bordelaise.. 366
— — aux marrons, à la lyonnaise. 369
— (oreilles de) salées, purée de lentilles. 380
— (pieds de) aux truffes, mode de Nancy. 382
— — à la piémontaise.......... 381
— — à la sauce Menehould..... 381
— (pâté-chaud de) frais, à l'anglaise..... 382
— (quartier de) salé, bouilli à l'anglaise. 368
— (tête de) fourrée, à l'allemande..... 369
— — frais, sauce poivrade...... 370
Pot-au-feu (D. 111)................. 43
Pound cake, à l'anglaise.................. 683
Pouding de semoule à l'allemande.......... 638
— du Prince (D. 335).............. .. 635
— de l'Alma........................ 637
— de sans-souci.......... 629
— de pain à la badoise.............. 630
— dans un plat, à l'anglaise.......... 630
— au madère, à l'anglaise (D. 332). .. 631
— glacé, à la romaine............... 639
— de Francfort....................... 632
— de Weimar (D. 333)............... 632
— Albert........................... 631
— de Hanovre....................... 634
— Saxon.. 634
— Malaga........................... 635
— de cabinet (D. 334)............. .. 633
— hollandais......................... 633
— de marrons........................ 636
— aux cerises......................... 636
— de mœlle, à l'anglaise............ 629
— roulé, à l'anglaise........ 638
— de pommes, à l'anglaise............ 630
— de riz et pommes, à l'anglaise..... 637
— des juifs (*matzoth-koughel*)........ 639
— d'écrevisses, à la bavaroise........ 639
— de mouton, à l'anglaise............ 342

Pouding de bifteks, aux huîtres........... 244
— de rognons de veau............... 315
Poularde en galantine.................... 394
— des gourmets.................... 395
— aux huîtres..................... 395
— rôtie sauce toulousaine.......... 396
— (pain de) à la Conti (D. 219).... 397
— (filets-mignons de) à la parisienne........................ 398
— (croquettes de) gastronome (D. 220)................. 397
— (foies de) en caisses............ 402
— (terrine de foies de)............ 403
— (montglas de) en croustade (D. 224)....................... 401
— (quenelles de) aux truffes...... 401
— (brochettes de foies de).......... 401
Poulardes à la prégence (D. 222)........... 399
— à l'anglaise (D. 225).............. 403
— rôties, découpées (D. 218)....... 395
Poule de neige, rôtie (D. 293)............. 519
Poule-au-pot à la béarnaise................ 108
Poulet à la printanière.................. 423
— au risot.......................... 429
Poulets frits, à l'italienne (D. 239)......... 431
— au paprika à la hongroise.......... 423
— du Sahara......................... 421
— à l'écarlate (D. 234)............... 418
— aux artichauts, à la bordelaise.... 413
— de Hambourg, rôtis, à l'allemande.. 411
— rôtis, à la napolitaine............. 410
— à la valencienne................... 414
— à la monaco........................ 418
— à la tyrolienne.................... 423
— au paprica......................... 423
— sauce à l'estragon.................. 422
— à la mode de Nice................. 422
— et langues, découpés (D. 235)..... 420
— aux fines-herbes................... 421
— sautés aux fines-herbes........... 413
— — à l'espagnole............... 411
— — à la Cumberland............ 412
— — à la fermière............... 411
— — à la Marengo............... 412
— — au madère (D. 233).......... 418
— (croquettes de) à la soubise....... 414
— (cuisses de) en côtelettes.......... 417
— (filets de) à la béarnaise.......... 430
— — à l'anglaise (D. 236)....... 424
— — à la bordelaise............ 425
— — à la purée de pois........ 430
— — grillés à la soubise....... 430
— (fricassée de) en bordure (D. 240).. 432
— (fritot de) à la viennoise........... 432
— (galantine de) à la gelée........... 415
— (pâté de) à la russe (D. 241)....... 433
— au chasseur....................... 428
Poulets (pâté-chaud de) à l'écossaise........ 428
— (salade de) à l'ancienne (D. 232)... 417
— (salpicon de) aux œufs pochés...... 414
— (timbale de) à la bourguignonne... 427
— — aux truffes............ 426
— (petits) en entrée de broche...... 416
— — à la crème................ 432
— — grillés, a l'estragon........ 431
— — frits à l'italienne.......... 431
Pouleinte (timbale de) à la piémontaise.... 544
— — au poisson......... 159
— (surtout de) à la milanaise...... 543
Poutargue à l'huile........................ 195
Prunes noires (tarte aux).................. 625
Puchero, pot-au-feu, à l'espagnole......... 46
Punch chaud, à la royale................ 714
— à la polonaise..................... 714
— glacé, ananas et champagne...... 715
Purée de bécasses, aux œufs de vanneau.... 521
— de perdreaux, aux croûtes.......... 506
— (soupes à la)...................... 70-79
Pyramide de glaces, à la Magenta 708

Q

Quartier d'agneau rôti.................... 355
— de cerf, sauce poivrade.......... 471
— de chevreuil, glacé (D. 265)...... 473
— — à la broche........ 474
— de marcassin, sauce aux cerises.. 468
— de mouton braisé (D. 187)....... 326
— de porc salé, bouilli à l'anglaise.. 368
— de veau rôti, à l'anglaise (D. 169). 275
— — à l'allemande...... 276
Quenelles de brochet, aux champignons..... 165
— de faisan, aux truffes (D. 276).... 493
— de foie de veau, à l'allemande... 310
— de fogosch sauce hongroise...... 168
— de gélinottes aux truffes (D. 290). 515
— de perdreaux, au fumet......... 503
— de poularde, aux champignons (D. 223).................... 401
— de veau à la Toulouse (D. 184)... 317
— de volaille, à l'essence de champignons..................... 437
Queue de bœuf, grillée, à l'alsacienne..... 265
— — à la purée de marrons.... 265
Queues de homards à la gelée (D. 147, 148). 208
— de merlan à la mode de Cherbourg. 145
— d'écrevisses (salade de)........... 214
Quiche à la Lorraine...................... 550

R

Ragoût d'agneau aux petits pois............ 355

Ragoût d'agneau à la Valencienne.......... 356
— de dinde à la mode de Nancy....... 391
— fin (menuto) à la milanaise......... 441
— de mouton à la persane............ 327
— — aux pommes de terre.... 328
— — à l'égyptienne......... 327
— — à l'indienne........... 329
— — à la grecque........... 329
— — à la turque............ 329
— de sot-l'y-laisse.................. 404
— d'épaule de veau, aux légumes.... 293
Raie à la sauce piquante.................. 182
— (croûtes de foie de) à la nantaise...... 183
Ramequins de Dijon....................... 563
Ravioles de Gênes........................ 542
— à la grecque....................... 345
— aux épinards....................... 581
Ris d'agneau piqués, à la purée de pois.... 351
— — (coquilles de)............... 351
— — (timbale de)................ 351
— — en écailles.................. 359
— — (petites caisses de) (D. 200)... 361
— — (petites chartreuses de) (D. 198)........................ 354
— de veau à la piémontaise.............. 280
— — à la broche.................. 281
— — frits, à l'italienne............ 281
— — à la parisienne (D. 171)....... 279
— — à la chartreuse (D. 172)........ 282
— — à la financière................ 282
— — sauce périgueux.............. 283
Risot maigre, à la russe.................. 552
— des épicuriens....................... 543
— à la napolitaine...................... 543
Rissoles russes........................... 476
— à l'anglaise....................... 289
— de foie-gras....................... 458
— de crêtes de poulet, au jambon.... 426
— de perdreau, à la russe............ 507
— à la hongroise..................... 491
Riz glacé, à l'espagnole.................. 700
— à l'espagnole......................... 676
— à la béarnaise........................ 676
— à la marquise......................... 687
— à l'indienne, pour le cary.............. 551
— au lait, à la suédoise.................. 676
— aux poires (D. 365).................... 687
— (fruits au)............................ 641
— (abricots au).......................... 616
— à la brésilienne........................ 551
— à la créole............................ 552
— à la persane........................... 552
— aux choux, à la milanaise............... 65
— (flan de fruits au)..................... 688
— (petits pains de) au lait d'amandes (D. 341)............................ 643
Riz (surtout de) à l'italienne............... 542
Renne (selle de) sauce à l'orange........... 473
Rognon de veau à la jardinière (D. 170).... 277
— d'agneau glacés.................... 357
— de mouton à la flamande........... 348
— — à la Viéville............ 347
— de veau à la bretonne.............. 315
— — au vin................... 316
— — à la polonaise............ 318
— — (pouding de)............. 315
Rognons (croûtes aux) de veau.............. 277
— (croûtes aux) de mouton............ 347
Rollet pudding, à l'anglaise................ 638
Rosbif à l'anglaise (D. 157)................ 233
— froid, sauce raifort................ 235
Rosol, pot-au-feu à la polonaise............ 45
Rossolnik d'esturgeon...................... 103
— de poulets à la russe............ 103
— de canard, à la russe............ 102
Rôti de mouton à la turque................. 340
Rôtisserie à l'ancienne (D. 91)............. 22
— à l'anglaise (D. 89, 90).......... 21
Rougets grillés à la nantaise............... 218
— à la livournaise................... 217
— à la bordelaise.................... 218
Royans grillés à la bordelaise.............. 221
Rumstcks grillés (D. 169).................. 256

S

Sagou au vin de Bordeaux.................. 69
Salade italienne (D. 314).................. 582
— de Brunswick...................... 583
— parisienne........................ 581
— de choucroûte..................... 584
— de pommes de terre, aux harengs... 576
— de légumes, à la gelée (D. 515)..... 583
— de cardons, à l'espagnole........... 586
— espagnole......................... 582
— de truffes blanches................. 596
— aux truffes à la toulousaine......... 598
— de truffes noires à la russe.......... 598
— de gibier à la tartare............... 538
— d'asperges........................ 574
— de ierschis (D. 123)................ 142
— de harengs à l'allemande........ 150
— russe aux langoustes (D. 145)...... 204
— russe au caviar (D. 155)........... 226
— de poulets à l'ancienne (D. 232).... 417
— de homards à la gelée (D. 150)...... 211
— de filets de sole (D. 141, 142)....... 199
— de queues d'écrevisse (D. 152)...... 214
Salmis de bécasses, à la provençale......... 522
— de grives, à la provençale.......... 535
— de perdreaux, rouges (D. 279)...... 502
Salpicon de poulet, aux œufs pochés........ 414

Sandre bouilli, sauce bavaroise (D. 131).... 171
— à la mode de Dantzig.............. 171
Sanglier à l'aigre-doux, à la romaine........ 469
Sardines au gratin, à la provençale......... 221
Sarcelles aux cardons..................... 537
— (filets de) sauce à l'orange........ 537
Sauce à l'orange.......................... 538
— à la crème de crevettes.............. 129
— béchamel........................ 35
— toulousaine........................ 396
— veloutée........................ 35
— espagnole....................... 34
— échalote........................ 143
— — béarnaise à l'huile........... 131
— au beurre....................... 135
— au beurre et au persil............. 151
— mayonnaise chaude................. 134
— verte, à la vénitienne................ 147
— verte à l'espagnole................ 249
— verte à l'allemande................ 249
— écrevisses....................... 130
— des gourmets..................... 132
— à l'essence d'anchois............... 139
— pommade à l'ail.................. 229
soya.......................... 162
— bavaroise........................ 171
— mayonnaise....................... 179
— mayonnaise chaude................. 134
— remoulade chaude................. 337
— italienne....................... 268
— hachée......................... 285
— piquante........................ 182
— piémontaise...................... 189
— de Provence...................... 201
— rouge.......................... 206
— berlinoise........................ 468
— portugaise........................ 471
— aux cerises....................... 468
— aux raisins........................ 265
— à l'archevêque..................... 485
— chasseur polonais.................. 496
— victoria......................... 518
— raifort, froide..................... 235
— pauvre homme.................... 236
— périgueux........................ 456
— italienne......................... 268
— au pain frit....................... 545
— Colbert......................... 294
— soubise portugaise................. 320
— à la russe........................ 223
— ravigote......................... 203
— — chaude.................. 307
— poivrade......................... 370
— catalane......................... 380
— bigarade......................... 512
— beurre Montpellier................. 134
Saucisses de Francfort, à la choucroûte..... 372
— fraîches, aux truffes, grillées 374
— à griller, de Neuchâtel.......... 375
— fumées, au cumin............... 376
— à la persane.................. 342
Saucissons fumés, à la mode suisse... 376
— de foie.................... 376
— de foie, cuit, aux truffes........ 377
— de Provence 378
— de Bologne.................. 378
— de foie, à la mode de Francfort.. 377
Saumon froid, à la ravigote (D. 121)....... 139
— du Rhin, sauce écrevisses (D. 115)......................... 129
— rouge, salé, à la Norvégienne...... 130
— (darne de) sec au beurre........... 135
— — au beurre Montpellier (D. 118)................. 134
— (hure de) à la dieppoise............ 138
— — sauce à l'essence d'anchois (D. 120)............. 139
— (pâté-chaud de).................. 135
— (pâté froid de) aux truffes......... 136
— (mayonnaise de) à la gelée........ 131
— (tranches de) à la gelée (D. 117)... 132
— (tranches de) à la mode de Francfort 130
— — grillées à la mayonnaise chaude............ 134
— — sauce des gourmets (D. 116)............... 132
— (côtelettes de) sauce échalote béarnaise à l'huile............... 131
— (coulibiac de) à la russe (D. 119)... 137
— (petits coulibiacs de) à la russe 138
— (tronçon de) à la matelote (D. 122). 140
Sauté de faisan aux truffes.... 491
Savarin aux fruits (D. 329) 617
Schaschliks de mouton, à le tartare........ 332
Schmankerls de Munich.......... 654
Schnitzel à la Viennoise 293
Semmel nudeln, à l'allemande............... 684
Selle de mouton, à l'allemande (D. 188)..... 325
— de mouton, rôtie, à l'anglaise..... .. 324
— de renne, sauce à l'orange........... 473
Sicilienne de fruits........... 697
Sigdi fumé, sauce à la russe............... 223
Siguis au gratin......................... 223
Sirop de caramel......................... 718
Smitane................................. 99
Soda cake, à l'anglaise.................... 682
Sole grillée sauce Colbert.................. 197
Soles à la rochelaise...................... 197
— au vin blanc........... 196
— à la hambourgeoise................ 196
— au gratin........................ 197
— (filets de) à la flamande............ 198

Soles (filets de) aux champignons (D. 140)... 198
— — à la rouennaise (D. 143).... 200
— — à la sauce de Provence. ... 201
— — à la Villeroi.............. 198
— (gratin de filets de) à la marseillaise.. 200
— (salade de filets de) (D. 141 et 142) .. 199
— (tourte de filets de)................. 201
— (turban de filets de) à la parisienne (D. 139)........................ 195
Sorbet à l'américaine (D. 378)............ 710
Soubise des princes........................ 79
Soudac des gourmets 168
— à la moscovite 169
— (pain de) à la russe................ 170
— à la crème aigre.................... 169
Soudacs (petits) aux huîtres à la russe..... 169
Sou-fassu à la mode de Grasse......... ... 339
Soufflé de bécasses, en petites caisses 522
— parfait au chocolat.................. 627
— à l'orange 627
— de faisan 494
— russe.. 626
— de foie de veau 310
— au fromage, en petites caisses (D. 305). 559
Soupes 41
Soupe julienne, à la faubonne 50
— — à la russe.................. 51
— — maigre à la russe.......... 51
— — à la polonaise 52
— faubonne, à la russe 52
— brunoise, aux quenelles............ 53
— croûte-au-pot, parisienne 53
— garbure italienne 53
— — béarnaise..................... 54
— cocki-leeki, à l'écossaise........... 54
— aux courgerons, à l'italienne 55
— à la fermière........................ 55
— de pommes de terre, à la polonaise.. 56
— aux choux, à la russe 56
— — à la poitrine de bœuf ... 56
— — gratinés 57
— aux morilles 57
— — farcies 57
— menestrone à la milanaise.......... 58
— aux carottes nouvelles.............. 58
— aux laitues 58
— au cresson......................... 59
— santé 59
— aux gombos frais, à l'américaine 59
— de gombos secs, à l'indienne........ 60
— okra maigre des Antilles 60
— couscous des Arabes............... 60
— du Holstein......................... 61
— d'orge, au céleri................... 61
— du Pacha........................... 62
— au fromage 62
— de Noël, à la napolitaine 62
Soupe au macaroni, à la crème.......... 63
— du grand-duc......................... 63
— mille-fanti.......................... 64
— aux cerises, à l'allemande........... 64
— à la bière, à la berlinoise 64
— de riz, au lait d'amandes 65
— riz aux choux, à la milanaise 65
— buséga à la milanaise 65
— aux kneffes de foie, à la bavaroise. . 66
— aux capelletti, à la bolognaise....... 66
— à l'orge, aux légumes nouveaux..... 67
— aux noques, à la farine............. 67
— à l'oignon, à la parisienne........ 68
— bouillons, consommés............... 41
— de blé vert, à l'allemande 69
— d'œufs, au parmesan 69
— tapioka aux tomates................. 69
— sagou au vin de Bordeaux.......... 69
— à la farine, à l'allemande........... 71
— à la Dolgorouki 81
— du soldat victorieux 81
— aux grives, à la provençale......... 82
— barsch de Gallicie................. 82
— borsch moldave 83
— aux oreilles de porc, à l'allemande... 83
— d'agneau à la grecque 84
— hochepot 84
— aux queues de veau, à l'indienne... 85
— normande et danoise............... 85
— kalbspolet, à la hollandaise......... 85
— à la reine de Hollande.............. 86
— d'anguille à la hollandaise......... 86
— aux crevettes, à la nantaise....... 88
— de moules, à la marinière.......... 88
— maigre, aux huîtres................ 88
— de poutine, à la mode de Nice 89
— aux anguilles, à la mode de Hambourg........................ 89
— aux tanches, des bords du Rhin..... 90
— de vongoli, à la napolitaine.......... 90
— de turbot, au cary.................. 91
— pilaff à la turque................... 91
— bourride à la provençale............ 92
— de fielas, à la marseillaise.......... 92
— bisque d'écrevisses, au riz........... 93
— pilaff de langouste, à la marseillaise.. 93
— bouillabaisse....................... 93
— de perdreau, à l'espagnole.......... 94
— au chat, à l'espagnole............... 94
— de tendons de veau, à l'espagnole... 95
— blanche, à l'espagnole.............. 95
— de poitrine de veau, à l'espagnole.... 95
— au lait d'amandes, à l'espagnole...... 95
— au blanc de chapon, à l'espagnole.... 96
— calia à la russe.................... 96
— okroschka à la russe................ 96
— — maigre, à la russe...... ... 97

Soupe batvina, à la russe ... 97
— de ierschis, à la russe ... 97
— d'agneau à la russe ... 102
— aux orties, à la russe ... 98
— ouka aux truites, à la russe ... 98
— — à l'allemande ... 87
— borsch russe ... 99
— — maigre à la russe ... 99
— de lottes, à la russe ... 100
— aux éperlans à la russe ... 101
— matelote à la russe ... 101
— au rognon de veau, à la russe ... 102
— rosolnik de canard, à la russe ... 102
— — d'esturgeon, à la russe ... 103
— — de poulets, à la russe ... 103
— tschi de canard, à la russe ... 102
— — maigre, à la russe ... 104
— — vert, à la russe ... 104
— — de Wilna ... 105
— au canard, à la lithuanienne ... 105
— — à la courlandaise ... 106
— — à la polonaise ... 106
— aux tanches, à la polonaise ... 106
— barsch, à la polonaise ... 106
— — au lièvre, à la polonaise ... 107
— klodnik à la polonaise ... 107
— poule au pot, à la béarnaise ... 108
— de queue de mouton, à la persane ... 108
— au mou de veau, à l'allemande ... 109
— de pigeons au cary, à l'anglaise ... 109
— — à l'anglaise ... 109
— Westmoreland, à l'anglaise ... 110
— aux jarrets de veau, à l'anglaise ... 110
— aux abatis, à l'anglaise ... 68
— au poulet, à l'anglaise ... 111
— Malmesbury, à l'anglaise ... 111
— de mouton, à l'anglaise ... 112
— aux joues de bœuf, à l'anglaise ... 112
— Muligatowney de lapereau à l'anglaise ... 113
— — de faisan, à l'anglaise ... 113
— — à l'américaine ... 118
— écossaise ... 114
— odge-podge, à l'écossaise ... 114
— cocki-leeki, à l'écossaise ... 115
— au lièvre, à l'écossaise ... 115
— (giblet), à l'irlandaise ... 116
— de canard, à l'américaine ... 116
— de pigeons, à l'américaine ... 116
— de canvass-back-duck à l'américaine ... 116
— aux pieds de veau, à l'américaine ... 117
— aux oreilles d'agneau, à l'américaine ... 117
— (chicken) à l'américaine ... 117
— tortue à l'américaine ... 118
Soupe aux huîtres, à l'américaine ... 120
— bisque de clams ... 120
— chowder américain ... 121
— (oyster) d'Amérique à la crème ... 121
— bisque de homards à l'américaine ... 122
— (terrapia) à l'américaine ... 122
— crème de riz aux ailerons ... 80
— — à la florentine ... 80
— d'avenas ... 80
— d'orge, à la viennoise ... 81
— purée de canard, à la rouennaise ... 70
— purée à la Saint-Cloud ... 77
— purée Saint-Germain ... 77
— purée de bœuf, à la russe ... 78
— purée de légumes, à la livonienne ... 78
— purée de cailles, à l'américaine ... 78
— purée de mauviettes, à la persane ... 79
— purée soubise des princes ... 79
— purée flamande ... 79
— purée d'herbes aux quenelles de pommes de terre ... 70
— purée de volaille, au riz ... 71
— purée d'oseille, aux tanches ... 72
— purée belge ... 72
— purée de topinambours, à la crème ... 72
— purée de chicorée, aux quenelles de foie ... 73
— purée d'oignons, aux tanches ... 73
— purée de racines, à la crème ... 74
— purée de marrons, aux saucisses ... 74
— purée de tomates, aux quenelles ... 74
— purée de courge, au riz ... 74
— purée de pommes de terre, à la génevoise ... 75
— purée hollandaise ... 75
— purée de lentilles, maigre ... 76
— purée de lentilles à l'anglaise ... 76
— purée de cardons, aux quenelles de moelle ... 76
— purée crécy, au sagou ... 77
Soupinglese ... 611
Soya ... 601
Spaghetti à la napolitaine ... 548
Srasis aux oignons ... 255
— à la polonaise ... 255
Sterlet à la moscovite ... 185
— au chablis (D. 135) ... 184
— (aspic de) ... 185
— (stondin de) ... 186
— (pâté froid de) ... 183
Sterlets (petits) au champagne ... 186
Stondin de sterlet ... 186
Strohl cheese, à l'anglaise ... 555
Strudel à la crème d'orange ... 652
— à la bavaroise ... 651

Subrics de cervelles à l'italienne.......... 305
— d'épinards.......................... 581
Surtout de riz à l'italienne................. 542
— de pouleinte, à la milanaise.......... 543

T

Tailli-kataïf à la turque.................... 680
Taillarini à l'italienne..................... 544
Tanches au cary.......................... 166
— à la silésienne........................ 166
— au gratin............................ 167
Tarte aux framboises....................... 624
— aux pommes, à la flamande.......... 624
— à la westphalienne.................. 625
— à la rhubarbe (D. 331).............. 623
— aux airelles.......................... 624
— aux prunes.......................... 625
Tartelettes à la frangipane.................. 622
— au fromage, à l'anglaise.......... 622
— aux abricots....................... 621
— au fromage, à la russe........... 561
— russes, à la choucroûte.......... 560
— suisses, au fromage.............. 561
— aux carottes, à la russe......... 560
Tartines de Münster....................... 562
Taoutalet à la turque...................... 641
Terrapia soup à l'américaine............... 122
Terrapènes fricassées à la Maryland........ 225
Terrine de bécasses........................ 522
— de foie-gras de Strasbourg.......... 460
— de canard.......................... 465
— de foies de poulardes................ 403
— de lièvre, aux truffes.............. 480
— de perdreaux rouges................ 502
— de pigeons, à la provençale......... 448
— de vanneaux....................... 527
— de veau........................... 276
Tête de porc, fourrée, à l'allemande....... 369
— — frais, sauce poivrade........ 370
— de veau à la royale (D. 174).......... 287
— — sauce hachée.................. 285
— — à la financière (D. 173)....... 286
Thon (tranche de) grillée................. 194
— — aux petits pois............ 194
— (aiguillettes de) frites................ 194
Timbale en colimaçon (D. 183)............ 314
— milanaise (D. 268).................. 481
— de levraut......................... 486
— de lièvre, à la milanaise........... 481
— d'amourettes, à la romaine (D. 167). 269
— de choucroûte...................... 585
— de grives, à la napolitaine......... 536
— de ris d'agneau.................... 351
— — en écailles.......... 359
— de foie-gras....................... 456
— de truffes, à la périgord........... 597
Timbale froide, de jambon.................. 368
— de grives, à la napolitaine (D. 303). 536
— d'ortolans, à la provençale......... 534
— aux gnoquis, à la parisienne....... 541
— de pouleinte, à la piémontaise.... 544
— — au poisson.......... 159
— aux alouettes, à la florentine....... 530
— polonaise.......................... 253
— de pommes de terre................ 575
— de pigeons, aux olives............. 446
— de poulets aux truffes.............. 426
— — à la bourguignonne..... 427
— de perdreaux, à l'alsacienne....... 509
— de veau, à la française............ 298
— de filets-mignons de veau......... 290
— de Savoie (D. 373)................ 700
Timbales (petites) de poulet, à la Montglas (D. 236)........................ 427
Timbre à glace, de cuisine (D. 95).......... 30
Tomates au gratin......................... 592
— farcies à la turque................. 591
— (omelettes aux) à la provençale.... 592
Tortue (noix de) à l'anglaise............... 187
Tournedos au madère...................... 245
Tourte aux anchois......................... 222
— à la marinière (D. 136)............. 187
— de mauviettes...................... 532
— russe à la moelle................... 613
— de ris de veau...................... 283
— de pigeons......................... 447
— de filets de sole..................... 201
— de palais de bœuf.................. 263
Tranche de thon, grillée.................... 194
— aux petits pois............ 194
Tranches de jambon de Bayonne à la zingara........................ 366
Tronçon de cabillaud sauce flamande (D. 135)........................ 216
Tronçons de truite, à la mayonnaise (D. 133)........................ 179
Truite à l'épicurienne...................... 181
— saumonée, aux truffes.............. 182
— à la gelée (D. 134).................. 179
— à la génevoise...................... 178
— (tronçons de) à la mayonnaise (D. 133). 179
Truites (coulibiac de)...................... 181
— (petites) au court bouillon.......... 178
Truffes blanches, à l'italienne............. 595
— — aux anchois............ 595
— noires, au gratin.................. 596
— — en salade.............. 598
— — (salade aux) à la toulousaine. 598
— — (salade de) à la russe........ 598
— (coquilles de) à la crème.......... 598
— (timbale de), à la Périgord........ 597
Tschi maigre à la russe.................... 104

Tschi vert à la russe.................... 104
— de Wilna........................ 105
Turban de filets de sole (D. 139)........... 195
— — de volaille (D. 242)....... 435
Turbot à l'indienne...................... 129
— (demi-) sauce à la crème de crevettes (D. 114)........................ 128
— (salade de) (D. 113)................ 127
— à la crème gratiné 127
— à l'anglaise (C. 112)................ 124
— (kadgiori de)........................ 126
— (pâté-chaud) à la danoise............ 125
Turbotin à la hollandaise................. 128

U

Unfermented cakes, à l'anglaise............ 682

V

Vanneaux (terrine de)...................... 527
Veau à la Marengo.......................... 301
— en thon................................ 278
— (aspic de) à la normande (D. 179).... 290
— (carbonnade de) à la toulousaine..... 304
— (cervelles de) à la matelote......... 305
— — à l'oseille............. 305
— — à la ravigote chaude.... 306
— — (cromesquis de)........ 306
— — (coquilles de).......... 306
— (côtelettes de) grillées, sauce Colbert (D. 177).............. 294
— — à la berlinoise....... 295
— — à la bouchère....... 295
— — glacées, à la lyonnaise. 296
— — à la provençale...... 296
— — braisées, à la périgueux (D. 178).... 296
— (coquilles de ris de).................. 284
— (croquettes de ris de)................ 284
— (croustades de filets mignons de) (D. 180........................... 300
— (croûtes aux rognons de)............. 277
— cromesquis de) à la bouchère. 314
— (émincé de) à l'italienne............. 293
— (farce cuite de)...................... 290
— (foie de) à la bordelaise............ 311
— — à la lyonnaise............ 311
— — à la parisienne.......... 309
— — à l'anglaise............. 310
— (fricandeau de) à l'oseille........... 284
— (grenadins de) à la jardinière. 303
— (hachis de) cru...................... 285
— (langue de) en tortue................ 302
— — froide à la macédoine. . 302
— (longe de) à la crème................ 279
— — rôtie à la broche......... 278
Veau (montglas de) à la russe............ 300
— — aux croûtons........ 300
— (noix de) à la soubise............... 270
— — à la cuiller................ 271
— — aux petits-pois............ 271
— — à la mode de Pontoise...... 273
— — à la broche................ 273
— — à la béchamel............. 274
— — au gratin.................. 274
— — à la bordelaise............ 272
— — à la duchesse (D. 168)...... 272
— — à la génevoise............. 274
— — à la provençale............ 275
— (oreilles de) à la Villeroi............ 312
— — frites, sauce tomate..... 313
— — à la marinade.......... 313
— — à la bordelaise......... 313
— (pain de foie de) à la gelée (D. 182)............... 308
— — — à l'allemande...... 307
— — — à la française...... 307
— — — glacé............ 308
— (pâté de) à la ciboulette............. 316
— (paupiettes de) glacées (D. 176)...... 292
— (pieds de) à la génevoise............ 318
— — à la hongroise............ 318
— — à la mode d'Anvers....... 318
— — à l'américaine............ 319
— (pouding de rognons de).............. 315
— (quartier de) à l'allemande.......... 276
— — à l'anglaise (D. 169).... 275
— (quenelles de) à la toulouse (D. 184)............................. 317
— (ragoût d'épaule de) aux légumes.... 293
— (ris de) à la piémontaise............ 280
— — à la broche................ 281
— — frits, à l'italienne.......... 281
— — à la parisienne (D. 171)...... 279
— — (petits vol-au-vent de)........ 280
— — à la chartreuse (D. 172)...... 282
— — à la financière............... 282
— — à la sauce périgueux......... 283
— (rognons de) à la jardinière (D. 170)................. 277
— — à la bretonne.......... 315
— — au vin................ 316
— (soufflé de foie de).................. 310
— (terrine de).......................... 274
— (tête de) à la royale (D. 174)......... 287
— — à la sauce hachée........ 285
— — à la financière (D. 173)...... 286
— (timbale de) à la française........... 298
— — (filets mignons de)..... 290
— — en colimaçon (D. 183)... 314
— (tourte de ris de).................... 283
Venaison (hunch of) à l'anglaise.......... 470

Vesiga.................................. 137
Vives au gratin.......................... 224
Vol-au-vent à la parisienne (D. 224)........ 288
— (petits) de ris de veau........ 280
Volaille et gibier......................... 383
— (beignets de) à l'italienne......... 441
— (côtelettes de) à la russe.......... 435
— — à la parisienne..... 436
— (crêtes de à la bordelaise.......... 436
— (pain de) à la russe (D. 144)...... 438
— — à l'estragon (D. 245)..... 438
— — à la gelée (D. 246)........ 439
— — à l'écarlate (D. 247)...... 440
— (salpicon de) aux œufs pochés...... 436
— (quenelles de) à l'essence de champignons...................... 437
Volaille (turban de filets de) (D. 271)...... 435

W

Wareniskis au fromage, à la polonaise...... 564
— de bœuf........................ 257
Watrouskis au fromage, à la russe........ 564
— aux fruits.................. 658
White-bait à l'anglaise.................... 147

Z

Zakouskis à la russe....................... 227
Zellender cake, à l'anglaise................ 683
Zampino aux haricots verts................ 270

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

TABLE DES MATIÈRES

DES ADDITIONS A L'ÉDITION NOUVELLE

A

Ailerons de tortue sauce madère........... 730
Absinthe glacée.......................... 720
Ananas du Congo.......................... 763
Anguille à l'espagnole................... 736
Aspasie de gelinottes.................... 751
Aubergines farcies à l'orientale........... 760

B

Bateaux de crevette...................... 739
Bécasses (mousse de)..................... 752
Beignets de farine de maïs à l'américaine.................................. 764
Bifteck à l'espagnole.................... 743
— (grand) à l'américaine............. 742
Biscuits fins de Dietrich................ 766
Bitoques russes.......................... 743
Boisson rafraîchissante.................. 719
Bouillabaisse inédite.................... 727

C

Canetons à la toulousaine................ 750
— à la rouennaise................ 750
Canvasbach rôti.......................... 750
Carottes à la Vichy...................... 760
Cary de poulets à l'indienne............. 747
— aux pommes......................... 748
Cassolettes de fruits de mer, niçoise....... 737
Cerises jubilé........................... 716
Choux au fromage......................... 756
Claret coup à l'anglaise.................. 717
— à l'américaine................ 717
Compotes d'arbouses......................
Coq de bruyères rôti..................... 751
Coulich à la russe....................... 765
Coupe Jacques............................ 716
Coupe aux framboises..................... 717
Courgerons à l'anglaise.................. 760
— farcis à la grecque............ 760
Crème kaylmack, russe.................... 762
Croquettes de Camembert.................. 737
Croûtes à la hongroise................... 756
Croûtes d'huîtres d'Arcachon.............. 737
Cuissot de chevreuil à la napolitaine....... 754

E

Endives glacées au jus................... 761
Entrecôte bordelaise d'autrefois.......... 743

F

Faux champagne........................... 720
Flan à la polonaise...................... 766
Filets de barbue à la mode de Dieppe...... 733
Filets de sole bretonne.................. 732
— — à la catalane.................. 733
— — en weitbet..................... 733

G

Gâteau des anges ou biscuit neige à l'américaine................................. 764
Gâteau coulich à la russe................ 765
— égyptien............................ 764
Gélinotes (aspasie de)................... 751
— (noisettes de).................. 751
Goujons farcis........................... 736
Grand bifteck à l'américaine.............. 742
Grenouilles américaines.................. 736
Grill cakes.............................. 767
Gros crabe à l'anglaise.................. 729

H

Haddock au beurre fondu.................. 732
Hasch de venaison........................ 754
Homard à la Newburg...................... 727
— grillé............................. 729

I

Imitation de crème aigre................. 758

J

Jarrets de veau glacés.................... 744

L

Langoustines à l'américaine............... 729

M

Maïtrank................................ 717
Manhattan cocktail...................... 718
Marmelade de diospiros.................. 725
Merles de Corse à la provençale.......... 753
Morue salée d'Arcachon.................. 731
Mousse de bécasses...................... 752
Mousse de poulet, froide à la russe....... 746
Mousse polonaise aux fruits.............. 765
Moustelles de la Méditerranée............ 734

N

Noisettes d'agneau printanière............ 745
— de mouton à la polonaise........ 745
— de mouton Soubise............ 745
— de veau à l'anglaise............ 745
— de gélinottes.................. 751
Nona et poutine....................... 738
Nouilles gratinées à la viennoise.......... 763
— sucrées à la bavaroise............ 864

O

Oxford-sauce............................ 769

P

Pailles au fromage...................... 755
— hongroise.......................... 755
Pâte à strudel.......................... 767
Petits artichauts confits.................. 761
Petits bateaux aux huîtres................ 739
— coulibiacs, pâte levée.............. 736
— pâtés russes au vésiga.............. 735
Petits soufflés crémeux.................. 756
Petites timbales piémontaises............. 757
Pilaff caïssi à la turque.................. 762
Poitrine de bœuf salée.................... 739
Pommes de terre Anna.................... 758
— au fromage............ 758
— Darphin............... 759
— pailles................ 759
— sautées, bordelaise...... 759
— à la savoyarde......... 759
Pouding de bécasses...................... 752
Pouding de mauviettes.................... 753
— princesse au bain-marie.......... 763
— glacé portugais................. 763
Poulet à la grecque...................... 748
— à la Tartarin.................. 748
— sauté aux gombos................ 740
Poulets au cary à l'indienne.............. 748
— aux pommes............ 748
— à la Darphin............ 749
— grillés à la Génin....... 749
Pousse-café............................ 720
Poutine et nona......................... 738

Q

Quenelles à la moelle.................... 744
— à la hollandaise................ 757
— de patates à l'espagnole........ 766
— du carême..................... 739

R

Riding-club cocktail..................... 718
Rond de bœuf salé, à l'anglaise........... 739
Rougets Roches-Noires.................... 730

S

Salade dieppoise........................ 738
Sardines à la niçoise..................... 737
Saumon suédoise........................ 735
Sauce au beurre, aux câpres, au fenouil, au persil, à l'anglaise.................. 771
Sauce à la bigarade...................... 770
— à la Cumberland.................. 768
— aux huîtres et moules............. 772
— à l'indienne...................... 769
— à la lyonnaise.................... 722
— béarnaise à l'huile................ 131
— mayonnaise russe................ 768
— — aux garbances.......... 768
— — à l'estragon............ 768
— menthe à l'anglaise.............. 768
— aux oignons à l'anglaise........... 772
— Oxford-sauce..................... 769
— au pain à l'anglaise.............. 771
— aux pommes..................... 770
— à la portugaise, chaude........... 769
— aux racines de raifort............. 769
— Simon pour les perdreaux rôtis..... 771
— soya aux tomates................ 767
Sherry cobbler.......................... 718
Sherry coup............................ 716
Soles Trouville.......................... 733
Saumure à l'anglaise..................... 740

Soufflé glacé à l'algérienne................ 767
Soyer à l'anglaise........................ 719
Surtout à la polonaise.................... 732
Tartelettes byzantines.................... 766
— parmesanes.................. 757
— de gnoquis.................. 756
— crémeuses au jambon.......... 757

T

Timbale Grimaldi.......................... 734
Tomates à la Maryland..................... 761
Tournedos à l'ancienne.................... 741
— à l'anglaise.................... 741
— à la bordelaise................. 742
— à la Vernon..................... 742
Tritée à la bière......................... 720
Truite à l'espagnole...................... 738
Turbot froid à la grecque................. 733

V

Veau au paprica........................... 744
Visniski.................................. 739
Volailles et gibiers à l'américaine....... 746

W

Welshrabits à l'anglaise et à l'américaine.. 754

Z

Zandtorte à l'allemande................... 767

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES DES ADDITIONS.

8934. — May et Motteroz, L.-Imp. réunies, 7, rue Saint-Benoît, Paris.

RECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc.

Pressmark:

Binding Ref No: 4403

Microfilm No:

Date	Particulars
31/8/01	Chemical Treatment
	Fumigation
	Deacidification Renaissance HA Liquid
	Lamination
	Solvents
	Leather Treatment
	Adhesives
	Remarks

